PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES

INFRAROOD WARMELUCHT OVEN
FOUR A CONVECTION INFRAROUGE
INFRAROT-HEISSLUFTOFEN
FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉNEO

CO2

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as para uma consulta posterior.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE D GARANTIA	4 5 6 7
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	10 10 11 11
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MESURES DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN MEDIDAS DE SEGURANÇA	12 29 47 65
4.	EEN NIEUWE GENERATIE IN KOKEN LA CUISINE NOUVELLE GENERATION EINE NEUE GENERATION DES KOCHENS UMA NOVA GERAÇÃO NA COZINHA	14 31 49 67
5.	KENMERKEN FONCTIONS EIGENSCHAFTEN CARACTERÍSTICAS	15 32 50 67
6.	EEN GEZONDERE LEVENSSTIJL UN STYLE DE VIE PLUS SAIN EIN GESUNDER LEBENSSTIL UM ESTILO DE VIDA MAIS SAUDÁVEL	16 33 51 67
7.	GEBRUIK VAN UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN UTILISATION DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE VERWENDUNG IHRES HALOGEN-KONVEKTIONSOFENS COMO UTILIZAR O SEU FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉNEO	15 33 51 68

8.	VOOR HET KOKEN AVANT DE COMMENCER A CUIRE VOR DEM KOCHEN ANTES DE COZINHAR	17 34 52 69
9.	UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN SCHOONMAKEN NETTOYAGE DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE REINIGUNG IHRES HALOGEN-KONVEKTIONSOFENS COMO LIMPAR O SEU FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉ-NEO	17 35 53 69
10.	KOOKTIPS CONSEILS UTILES NÜTZLICHE TIPPS CONSELHOS CULINÁRIOS	18 36 54 70
11.	RECEPTEN VOOR HALOGEEN CONVECTIEOVEN RECETTES POUR FOUR A CONVECTION HALOGENE REZEPTE FÜR DEN HALOGEN-KONVETIONSOFEN RECEITAS	20 38 56 72

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,

Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.

Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België.
Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd.
U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

1. GARANTIA

Prezado(a) Cliente,
Os nossos produtos são submetidos a rigorosos controles de qualidade. Se apesar desse controle, o seu aparelho apresentar qualquer defeito, entre em contacto com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicado na Garantia. Você também pode entrar em contacto connosco através do telefone abaixo:

FGM Lda.

Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal

Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70
geral@fgm.pt

Condições de Garantia (sem limitações dos direitos legais):

1. O prazo de garantia é de 3 (três) anos a partir da data de compra.

2. Caso verifique qualquer defeito, comunique imediatamente. Qualquer reclamação feita após o prazo de garantia será desconsiderada, a menos que ocorra até 2 (duas) semanas do final deste prazo.

3. Solicitamos que não nos envie o produto defeituoso sem antes ter contactado o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Informamos que esta garantia não terá validade nos casos de utilização indevida, não atendendo as orientações de segurança, nos casos em que o produto tenha sofrido choque ou tenha sido objeto de reparo por um serviço não autorizado. No caso de ocorrência de defeito não coberto por esta garantia, os custos de conserto serão de sua responsabilidade. Essa garantia não se aplica às partes sujeitas a desgaste.

Em caso de reclamação, deverá apresentar o Certificado de Garantia e o comprovativo da compra do artigo defeituoso e, se possível, uma descrição pormenorizada da avaria.

GUARDE BEM ESTA GARANTIA

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PREENCHER ESTE TALÃO TOTALMENTE E JUNTAR AO PARELHO

.....

Ref. :

Escrever em maiúsculas s.f.f.

Apelido : .....

Nome : .....

Rua : .....

Código Postal / Localidade : .....

País : .....

Telefone : .....

Data da compra : .....

DESCRIÇÃO DA AVARIA:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

2. INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM

O símbolo no produto ou na embalagem significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim num local de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que o produto é eliminado correctamente, está a contribuir para a protecção do meio ambiente e da saúde pública. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, pode entrar em contacto com o seu município/junta de freguesia local, com os serviços municipalizados ou dirigir-se à loja onde adquiriu o produto.

A embalagem é reciclável.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Bewaar de handleiding, zodat u ze later eventueel nogmaals kunt raadplegen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

- Zet de knop altijd in de off-positie voor u de stekker van de oven uit het stopcontact trekt.
- Laat het netsnoer nooit over de rand van het aanrecht hangen.
- Plaats de oven veilig in het midden van het aanrecht of de werkruimte.
- Trek de stekker van de oven altijd uit voor u hem verplaatst.
- De oppervlaktes van de oven zijn heet - houd altijd toezicht op kinderen in de keuken.
- Plaats het deksel op de halogeen-convectieoven voor u het apparaat aanzet.
- Schakel de oven altijd uit voor u het deksel verwijdert en plaats het deksel nooit op een warmte gevoelig ondergrond. zorg er voor dat de afstand tussen het deksel en het werkvlak of enig ander oppervlak minstens 5 cm bedraagt. Niet gebruiken met een defect netsnoer.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat voor u het schoonmaakt.
- Gebruik beide handen om de oven te verplaatsen.
- Zorg ervoor dat het deksel niet nat wordt.

- Waarschuwing : Alle glasoppervlakken van de oven worden erg heet. Als u deze oppervlakken aanraak voor de oven is afgekoeld, zult u zich verbranden. Raak het glas van de oven niet aan tot het afgekoeld is.

4. EEN NIEUWE GENERATIE IN KOKEN

Met de halogeen-convectieoven kunt u heerlijke, gezonde maaltijden klaarmaken in de helft minder tijd dan op de traditionele wijze. Wat deze uitstekende resultaten mogelijk maakt, is onze revolutionaire aanpak van bepaalde tijdgebonden kookmethoden.
Professionele koks weten al lang dat ze het traditionele koken in de oven kunnen verbeteren door een ventilator te gebruiken die de warmeluchtcirculatie in de oven versnelt. In deze traditionele convectieoven wordt een ventilator geplaatst op één zijde van een metalen box.

De halogeen-convectieoven verbetert traditionele convectieovens op de volgende manieren:
de halogeen-convectieoven is gemaakt van glas, niet van metaal, zodat u duidelijk van alle kanten kunt zien wat u aan het koken bent.
de halogeen-convectieoven combineert een ronde kom met een ventilator in het deksel zodat heteluchtstromen over het voedsel, langs de rand van de kom en daarna opnieuw naar de ventilator bewegen. Dit creëert een tornadoachtige stroom van constant bewegende, superhete lucht die voedsel snel en grondig kookt en bruint.
de halogeen-convectieoven gebruikt kookrekjes waardoor in één keer voedsel op twee verschillende niveaus kan worden klaargemaakt. Bovendien worden vetten en oliën door het rooster weggeblazen wanneer vlees, gevogelte of vis op het onderste rek wordt bereid. Hierdoor bereidt u vetarmere en voedzamere maaltijden.

Overweeg deze andere voordelen :
Vlees en gevogelte worden bruin en krokant aan alle kanten, terwijl ze aan de binnenkant niet uitdrogen en sappig blijven.
Aardappelschijfjes kunnen met een kleine hoeveelheid olie worden “gebakken door luchtstroming” en worden knapperig en goudbruin.
Broden en gebakjes rijzen hoger en zijn zachter en minder droog dan in een standaardoven.
U bespaart tot 80 procent energie in vergelijking met een standaardoven.
Koken op verschillende niveaus maakt het mogelijk om een volledige maaltijd in

één keer te bereiden.
Dit alles – en bovendien ook nog eens twee tot drie keer sneller dan met een standaardoven! Daarom stelt de halogeen-convectieoven “Een nieuwe kookgeneratie” voor.

VOORDELEN
Roostert – stooft – bakt – stoomt voedsel perfect.
Kookt voedsel in minder tijd dan met een gemiddelde convectieoven.
Makkelijk te bedienen, u stelt alleen de timer en de temperatuur in.
De hete lucht circuleert rond het voedsel, en bijgevolg bakt het voedsel gelijkmatig.
Vlees schroeit snel dicht aan de buitenkant, zodat de sappen bewaard blijven.
De heteluchtcirculatie zorgt ervoor dat bakgoed hoger rijst.
Gebruikt minder elektriciteit dan een convectieoven.
Ontdooit bevroren voedsel snel.

5. KENMERKEN

10 APPARATEN IN ÉÉN:
Standaardoven – Grill – Braadoven – Friteuse - Microgolfoven – Convectieoven - Broodrooster - Elektrische braadpan - Roosterspit - Elektrische Stomer

KOOKT OP ACHT MANIEREN:
Stooft – Roostert – Bakt – Grilt – Barbecuet - Kookt zonder water - Frituurt zonder olie – Stoomt

TECHNISCHE KENMERKEN

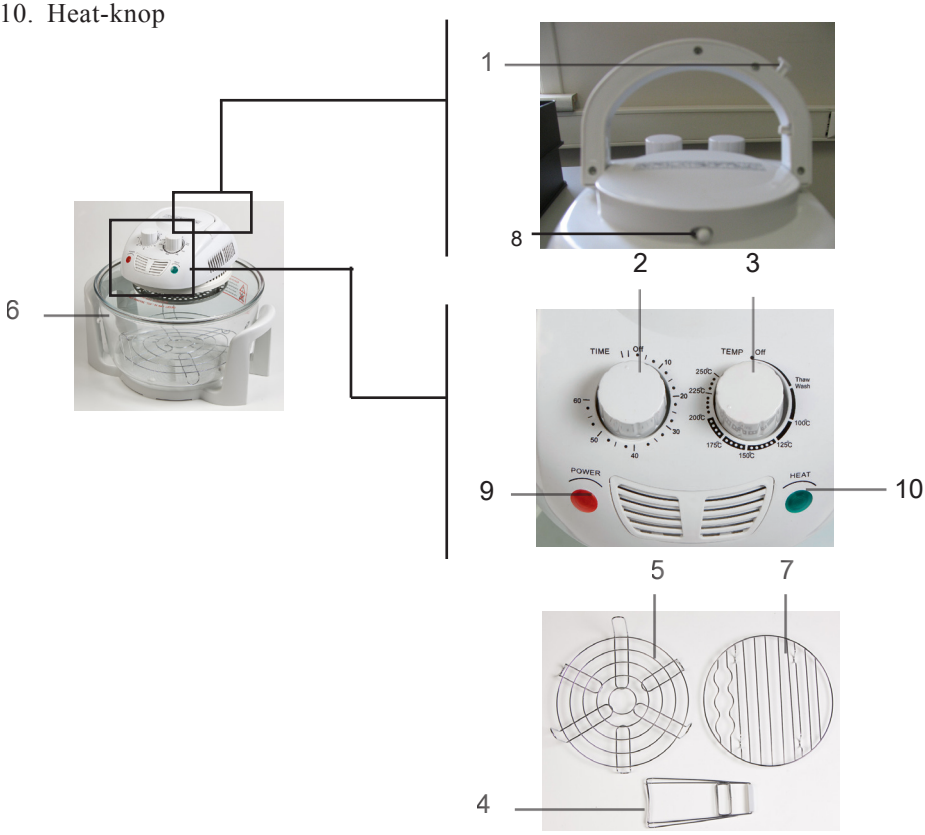
Gewicht:	6,5 kg
Diameter kom:	330 mm
Komcapaciteit:	11 liter
Kooktemperatuur Bereik:	100°C-250°C
Spanning:	220-240 V
Frequentie:	50 Hz
Vermogen:	1200 - 1400 W

6. EEN GEZONDERE LEVENSSTIJL

Met de halogeen-convectieoven kookt u altijd met hete lucht (braden) en met het voedsel opgehangen op een metalen rek. Daardoor wordt het gebruik van vetstof tot een minimum herleidt, wat leidt tot minder calorieën, minder vet- en cholesterolconsumptie en een gezondere levensstijl. U zult ontdekken dat het met de halogeen-convectieoven niet nodig is om bij de meeste recepten vet, olie, boter of margarine toe te voegen. Als u dit wenst kunt u dit echter blijven doen.

7. GEBRUIK VAN UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN

1. Aan/uit veiligheidshandvat
2. Timer
3. Thermostaat
4. Tang voor verwijderen metalen rekken
5. Verhoogd grillrooster
6. Glazen kom
7. Onderste grillrooster
8. Veiligheidsknop
9. Power-knop
10. Heat-knop



8. VOOR HET KOKEN

UW OVEN KLAARMAKEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK
De halogeen-convectieoven moeten worden voorverwarmd voor u hem voor de eerste keer gebruikt.
Terwijl u de oven overeenkomstig onderstaande instructies voorbereidt, geeft hij een lichte brandgeur af. De oven brandt overtollige smeermiddelen uit zijn verwarmingselementen. Dit is niet schadelijk voor u of voor uw oven.

VOLG ONDERSTAANDE EENVOUDIGE STAPPEN…
Veeg door de glazen kom met een vochtige spons
Plaats het deksel op de oven
Stel de timer in op 5 minuten
Stel de thermostaat in op 250 °C en zet de oven aan door de veiligheidsknop in te drukken en het handvat horizontaal te plaatsen. Wanneer het handvat verticaal staat, staat de oven uit.
Nadat de timer de oven heeft uitgeschakeld, laat u hem gedurende 5 minuten afkoelen.
Veeg een tweede keer met een vochtige spons in de glazen kom

NU IS UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN KLAAR OM UW EERSTE MAALTIJD TE BEREIDEN

BEDIENING
Plaats het onderste metalen rek in de glazen kom van de halogeen-convectieoven.
Plaats het voedsel direct op het rek, tenzij het anders aangegeven is.
Plaats het deksel op de oven.
Druk de veiligheidsknop in en duw het handvat naar benden op de oven in werking te stellen.
Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
Stel de timer in op de gewenste tijd.
OPMERKING: Gebruik het onderste rek voor alle recepten, tenzij het anders vermeld is.

9. UW HALOGEEN-CONVECTIEOVEN SCHOONMAKEN

Trek de stekker van de halogeen-convectieoven uit het stopcontact en laat hem afkoelen.
Gebruik een spons of vaatdoek met een zacht afwasmiddel en warm water om de glazen kom schoon te vegen.
Goed afspoelen om alle detergent te verwijderen.
Opmerking: Dompel het deksel nooit onder in vloeistof.
Veeg het deksel en de ventilatorbehuizing schoon met een vaatdoek of vochtige

spons met een zacht afwasmiddel.
Niet reinigen met een staaldoekje of –spons. Gebruik geen schuurmiddelen.
Was de metalen rekjes af met een zacht afwasmiddel en water.
Reinig metalen delen met een spons of vaatdoek met een zacht afwasmiddel, veeg ze vervolgens schoon. Als u moet schrobben, gebruik dan een gaasdoek uit nylon of polyester.

ZELFREINIGING VAN DE GLAZEN KOM
U kunt het apparaat ook gebruiken om de glazen kom schoon te maken. Vul hem met ongeveer 4 cm heet water.
OPMERKING! NIET MEER WATER DAN 4 CM WATER GEBRUIKEN.
Voeg een beetje zacht afwasmiddel toe.
Plaats het deksel terug en steek de stekker in het stopcontact.
Stel de verwarmingsregeling in op “wash” en zet de timer op 10 minuten. Druk op de veiligheidsknop en doe het handvat naar beneden. Dit zal het toestel in werking stellen. (De heteluchtcirculatie creëert de turboactie die hardnekkig residu van de kom helpt verwijderen.)
Na het reinigen, spoelt u de kom af in warm water om zeepresten te verwijderen.

AFWASMACHINEBESTENDIGE GLAZEN KOM
De glazen kom en de metalen rekjes mogen ook in de afwasmachine. Was het deksel echter nooit in een afwasmachine en dompel het nooit onder in vloeistof. Neem de glazen kom uit de houder voor u hem in de vaatwasser plaatst.

ONTHOUD…
Trek de stekker van de halogeen-convectieoven uit het stopcontact voor u het deksel reinigt.
Laat de halogeen-convectieoven afkoelen voor u het apparaat schoonmaakt.
Dompel het deksel nooit onder in water.
Zorg dat de ventilatie-eenheid droog blijft.

10. KOOKTIPS

OM UW HALOGEEN CONVECTIE OVEN TEN VOLLE TE GEBRUIKEN, MOET U EEN AANTAL KOOKTIPS ONTHOUDEN…

PLAATS WANNEER MOGELIJK VOEDSEL DIRECT OP HET METALEN REKJE
Door te koken op een metalen rekje kan de hete lucht vrij rond het voedsel circuleren, zodat het snel en gelijkmatig wordt bereid zonder draaien.

EEN VOLLEDIGE MAALTIJD IN ÉÉN KEER BEREIDEN
Door twee niveaus te gebruiken, bereidt u makkelijk een volledige maaltijd in één keer. Vergeet niet dat de kooktijd afhankelijk is van de voedselsoort en het

gewicht van het voedsel. Denk vooruit. Leg het voedsel dat de langste kooktijd nodig heeft op het onderste rek. Later in het kookproces legt u het andere voedsel op het bovenste rek. Nu wordt uw volledige maaltijd met vlees, aardappelen en groenten samen gekookt en is alles tegelijk klaar.

PLAATS VAN HET VOEDSEL OM OPTIMAAL TE KOKEN
Wanneer u meerdere stukken voedsel op het metalen rek plaatst, zorg er dan voor dat u ten minste 1,3 cm tussen het voedsel en de rand van de glazen kom laat. Via deze ruimte kan de lucht vrij door de halogeen-convectieoven stromen. Vermijd ook om voedsel op elkaar te stapelen om meer in één keer te bereiden. De hete lucht moet vrij circuleren om het voedsel correct te bereiden.

VOEDSEL KNAPPERIG HOUDEN
Nadat het voedsel is bereid, verlaagt u de thermostaat. Uw voedsel blijft warm en knapperig.

OM DE AFWAS TE VERGEMAKKELIJKEN
Spuit voor het koken de halogeen-convectieoven, ook de rekjes en de pannen, eerst in met een anti-aanbakproduct. Hierdoor wordt het nog makkelijker om het vet en de kookresten weg te vegen.

RECEPTEN AANPASSEN
Wanneer u recepten gebruikt die bedoeld zijn voor een conventionele oven, blijft als vuistregel de temperatuur gelijk, maar wordt de kooktijd korter.

Gebruik de kooktijden van de recepten in dit boek als richtlijn. U moet oordelen of uw vlees zwaarder of lichter is dan aangegeven in het recept en de kooktijd overeenkomstig iets aanpassen. Wanneer u voor de eerste keer met de halogeen-convectieoven werkt, raden wij aan een vleesthermometer te gebruiken. Kijk naar de kookvoortgang door de glazen kom. Heel snel zult u uw favoriete recepten op eenvoudige wijze kunnen aanpassen aan de halogeen-convectieoven..

VERWARM UW HALOGEEN CONVECTIE OVEN VOOR
Verwarm uw oven zes (6) minuten lang voor op 250 °C voor u begint te koken.

KOOKTIJD

KOOKTIJDEN IN DIT KOOKBOEK VARIËREN AFHANKELIJK VAN HET VOLUME, GEWICHT EN MASSA VAN HET VOEDSEL OF DE GEWENSTE KNAPPERIGHEID.

	TEMPERATUUR	BEREIDINGSTIJD
kip ± 1,5 kg	200 °C	70 min
Rosbief ± 1 kg	180°C	75 min
Kabeljauwmoot ± 150g	200°C	24 min
Kipfilet ± 350g	190°C	20 min
Paprika's gehalveerd	200°C	35 min
Aardappelen klein	200°C	36 min
Wortelen in schijfjes	200°C	36 min
Aardappelen gebakken	200°C	75 min
Diepvries oven frieten	200°C	18 min

11. RECEPTEN VOOR HALOGEEN CONVECTIEOVEN

VOORGERECHTEN

RIBBETJES IN SINAASAPPELMARINADE
Voor 6 – 8 personen
Marinade : 4 - 8 uur
Kooktijd : 20 – 25 min

Ingrediënten
750g ribbetjes

voor de marinade :
2 sinaasappelen
2 eetlepels honing
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel Worcestershire saus
1 koffielepel soja saus
peper en zout

Bereiding
Snij de ribbetjes in stukken die makkelijk te serveren zijn
Bereid de marinade : Rasp de buitenkant van de sinaasappelen heel fijn in een sauspan. Pers beide sinaasappelen uit en voeg het sap bij in de sauspan, samen met de honing, citroensap, Worcestershire saus en soja saus. Breng aan de kook. Roer regelmatig, laat de saus 10 min. koken. Verwijder de pan van het vuur en laat afkoelen.

Giet de marinade over de ribbetjes. Dek af en plaats voor minstens 4 uur in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de warmte tot 200°C. Haal de ribbetjes uit de marinade en laat ze uitlekken. Bewaar de marinade om de ribbetjes te bedruipen tijdens het bakken. Plaats de ribbetjes op onderste het grillrooster en bak gedurende 10 min. Verminder de temperatuur tot 180°C en bak nogmaals voor 10 tot 15 min. Bedruip de ribbetjes elke 5 min. met de resterende marinade.

LOOKBROODJES
Voor 4 personen
Kooktijd : 6-7 min.

Ingrediënten
1 Frans of Italiaans brood
½ tas boter, kamertemperatuur
2 eetlepels geraspte parmezaankaas
2 teentjes knoflook, gepeld
zout en peper

Bereiding
Snij het brood overlangs in sneetjes van 2,5 cm dik.
Meng de boter, parmezaankaas, look, zout en peper. Bestrijk de broodjes aan één kant met deze mix.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom van de oven. Plaats 4 tot 5 sneden brood rechtstreeks op het grillrooster. Verminder de temperatuur tot 220°C en bak voor 6 à 7 min of tot het brood goudbruin is. Herhaal tot al het brood gebakken is.

HOOFDGERECHTEN

BBQ-MARINADESAUS
Bereidingstijd : 4 tot 6 minuten

1/3 kop ciderazijn
3 eetlepels donkerbruine suiker
3 eetlepels tomatensaus
3 eetlepels stroop

1/2 koffielepel zout
1/2 koffielepel zwarte peper

Roer alle ingrediënten onder elkaar. Plaats daarnain de Halogen Oven bij 160°C en laat 4 tot 6 minuten sudderen. Laat licht afkoelen voor het opdienen.

GEBRADEN KIP
Voor 4 personen
Kooktijd : 20 min. per 250g, voor een hele kip ongeveer 1u en 20 min.

Ingrediënten :
1 kip

Dressing :
1 eetlepel boter
1 kleine ajuin, gepeld en fijn gesneden
120g champignons, fijn gesneden
1,5 tas zachte broodkruimels
1 eetlepel gehakte peterselie
1 koffielepel verse citroenrasp
een snuifje marjolein
een snuifje nootmuskaat
1 ei

Bereiding
Verwijder al het vet van de kip.
Smelt de boter, voeg de ui toe en fruit ze gedurende 1 min. Voeg de champignons toe en laat ze mee bakken gedurende 1 min. Voeg de broodkruimels, zout, peper, peterselie, citroenrasp, marjolein, nootmuskaat en het ei toe. Alles goed mixen. Vul de kip op met deze vulling. Wrijf de buitenkant van de kip in met peper en zout. Laat rusten.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 185°C. Plaats de kip rechtstreeks op het grillrooster en laat de kip bakken voor 1u en 20min, afhankelijk van het gewicht van de kip. Als de kip te snel bruin wordt, kan u ze afdekken met aluminiumfolie.

GEGRILLDE STEAK
4 personen
kooktijd : rauw (bleu) : 8-10 min
medium (saignant): 12 min
doorbakken (bien cuit) : 14 min

Ingrediënten
4 steaks, ongeveer 2,5 cm dik
1 koffielepel plantaardige olie
zout en peper naar smaak
Bereiding
Bestrijk de steaks met olie en kruid met zout en peper naar eigen smaak. Laat even rusten.

Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de warmte tot 240°C. Plaats de steaks rechtstreeks op het grillrooster. En grill minstens gedurende 8 min, of tot de gewenste gaarheid is bereikt.

GEGRILDE LAMSBOUT
8 personen
Kooktijd : 1 uur en 40 min.

Ingrediënten :
Lamsbout van ongeveer 1 kg
2 teentjes knoflook, geschild en geplet
1 eetlepel verse fijngesneden rozemarijn of 1 koffielepel droge rozemarijn
Zout en peper naar eigen smaak

Bereiding :
Verwijder overtollig vet van de lamsbout. Wrijf het vlees in met look en rozemarijn, zout en peper. Laat even rusten.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 240°C. Plaats de lamsbout rechtstreeks op het onderste grillrooster en bak gedurende 20 min. Verminder de temperatuur tot 200°C, dek de volledige lamsbout af met aluminiumfolie en bak verder gedurende 80 min.

GEGRILDE TONIJN
4 personen
marineren : 30 min
kooktijd : 8 min

Ingrediënten
4 tonijnsteaks van ongeveer 2 cm dik of 180 g elk

Marinade :
¼ kop soja saus
2 eetlepels vers citroensap
6 lente uitjes, dun gesneden ook het groene loof
2 koffielepels plantaardige olie

Bereiding
Bereid de marinade : doe de soja saus, citroensap, lente uitjes en de olie in een ondiepe schaal. Leg de steaks in de marinade en draai ze een paar keer om, zodat ze overal bedekt zijn met de marinade. Zet 30 min afgedekt in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 240°C leg

de steaks samen met de uitjes op het grillrooster en laat 8 min bakken.
Nota : u kan ook zalm gebruiken ipv van tonijn.

BBQ-SCAMPI'S
4 personen
Marineren: 1 uur
Bereidingstijd: 10 tot 15 minuten

700gr jumboscampi's

Marinade:
1 kleine ui, gepeld en versnipperd
1 koffielepel sesamolie
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels citroensap
1 teentje knoflook, gepeld en versnipperd
3 eetlepels hoisinsaus

Pel en maak de scampi's schoon, maar laat de staart er aan. Houd apart. Bereid de marinade door de ui, sesamolie, witte wijn, het citroensap, de look en hoisinsaus in een mengkom te doen. Voeg de scampi's toe, meng en laat een uur in de koelkast staan.
Plaats het bovenste rooster in de glazen ovenschaal. Stel de temperatuur in op 220°C. Giet de marinade van de scampi's af. Leg de scampi's rechtstreeks op het rooster en laat er wat plaats tussen. Laat 10 tot 15 minuten grillen. Herhaal voor de rest van de scampi's. Ondertussen: breng de opgevangen marinade aan de kook, laat 5 minuten sudderen. Besprenkel de scampi's met de marinade vlak voor het opdienen.

CALZONE
2 personen
Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten
300 g gekoelde pizzadeeg
2 koppen broccoliroosjes
1/2 middelgrote ui, versnipperd
225 g Italiaanse worst in hapklare stukjes
1 kop spaghettisaus
1 kop geraspte mozzarella of Monterey Jack-kaas
1 geklopt ei met 1 eetlepel water
Leg de broccoli, uien en worst in een glazen kom en wam 4 minuten op in de microgolfoven. U kunt het mengsel ook sauteren tot de worst gaar is.
Rol het deeg uit op een vel geoliede folie. Verspreid het deeg zo dat u er een cirkel van 25 cm uit kunt snijden. Leg de bereide ingrediënten in het midden van het deeg en doe

er de saus en kaas bovenop.
Vouw het deeg samen zodat de ingrediënten erin opgesloten zitten en duw de randen samen. Bestrijk met het eimengsel. Til samen met de folie op en leg dit op het onderste rooster. Bak gedurende 15 minuten bij 195°C. Draai om, bestrijk met het eimengsel en bak nogmaals 13 minuten of tot de korst goudbruin is. Snijd in twee en serveer.

GROENTEN

FRIETEN
4 personen
kooktijd : 10 – 15 min

Ingrediënten :
- 4 grote aardappelen, geschild en gewassen

Bereiding :
Snij dunne frietjes.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het lage grillrooster in de glazen kom. Verspreid de frietjes over een anti-aanbak schaal. Indien gewenst kan u de frietjes nog besprenkelen met een beetje olie om ze extra krokant te maken.
Verminder de temperatuur tot 200°C en bak de frietjes gedurende 10 min.

BLOEMKOOLGRATIN
4-6 personen
kooktijd : 15 – 20 min

Ingrediënten :
1 kleine bloemkool
4 eetlepels boter of margarine
3 eetlepels bloem
1,5 kop melk
¾ kop gemalen milde cheddar kaas
peper en zout naar smaak
½ kop vers broodkruim

Bereiding
Maak de bloemkool schoon en snij ze in kleine stukken. Kook ze gedurende 5 min in gezouten water. Laat uit lekken en zet even op zij.
Smelt 3 eetlepels in een sauspan. Voeg de bloem toe en kook gedurende 1 min.
Voeg langzaam de melk toe. Blijf roeren tot de saus glad is en ingedikt. Voeg ½ kop geraspte kaas toe en roer tot de kaas volledig gesmolten is. Kruid met peper en zout. Haal de saus van het vuur.
Mix de broodkruimels, resterende kaas en boter.
Leg de bloemkool in een ovenschotel. Giet de kaassaus over de bloemkool. Bedek met

de broodkruimel mix.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Plaats de ovenschotel op het grillrooster. Stel de temperatuur in op 165°C en bak gedurende 15 – 20 min. tot de korst goudbruin is.

GEROOSTERDE GROENTEN
4 personen
Bereidingstijd: 25 tot 30 minuten

Ingrediënten:
450 g groenten, zoals zoete aardappelen, aubergine,courgette, gele pompoen, uien, tomaten
3 eetlepels groenteolie
1/2 koffielepel look
Zout en peper naar smaak

Was en droog de groenten. Snijd in blokjes van 1 x 5 cm. Zachte groenten zoals paprika,ui, ... zullen minder lang moeten garen dan harde groenten zoals aardappelen, wortelen,... Als u wil dat deze samen gaar zijn, dient u er dus op te letten dat u de grootte van de stukken snijdt naar gelang de gaartijd. Meng de olie met look, peper en zout in een afdekbare kom. Voeg de groenteblokjes toe en dek af. Schud de groenten stevig in de pot.
Plaats het metalen rooster in de glazen ovenschaal. Leg de groeten rechtstreeks op het rooster. Stel de oven in op 240°C en laat 25 tot 30 minuten roosteren.
Tip: U kunt groenten tegelijkertijd met een gebraad bereiden.
Leg de groenten rechtstreeks op het lage rooster, samen met het vlees.

DESSERTEN

GEBAKKEN APPELEN
4 personen
kooktijd : 25 – 35 min

Ingrediënten :
4 grote appelen
2 eetlepels bruine suiker
½ kop gemengd droog fruit, fijngesneden
½ kop water
Slagroom of vanille yoghurt

Bereiding :
verwijder het klokhuis uit de hele appelen. Zet de appelen in een ovenschotel.
Mix de bruine suiker met het gedroogde fruit. Verdeel deze mix over de openingen

van de 4 appelen. Giet water in de bodem van de ovenschotel.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Plaats het hoge grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur naar 220°C.
Plaats de ovenschotel op het grillrooster en bak de appelen gedurende 25 – 35 min of tot ze zacht zijn.
Serveer de appelen met slagroom of vanille yoghurt.

BROOD EN BOTER PUDDING
4 personen
Kooktijd : 30 min

Ingrediënten :
8 dunne sneden wit brood, zonder korst
4 eetlepels boter
½ kop rozijnen
2 eetlepels bruine suiker
2 eetlepels witte suiker
2 eieren
2 koppen melk
1 koffielepel kaneel
2 koffielepels bruine suiker voor de afwerking

Bereiding :
Besmeer elke snede brood aan één kant met boter. Snij 4 sneden brood diagonaal in de helft. Snij de resterende 4 sneden brood in 4 gelijke stukken.
Plaats de 4 sneden brood, die diagonaal in de helft zijn gesneden tegen de zijkant van een ovenschotel. Schik de helft van de overgebleven sneetjes op de bodem van de ovenschaal. Besprenkel het brood met de helft van de rozijnen en de bruine suiker.
Maak een tweede laag met de overgebleven sneden brood, rozijnen en bruine suiker.
Mix de eieren, witte suiker en melk tot een glad mengsel. Giet dit mengsel in de ovenschotel. Bestrooi met kaneel en laat 30 min rusten.
Verwarm de oven voor op 250°C gedurende 6 min.
Bedek de ovenschotel met aluminiumfolie. Plaats het onderste grillrooster in de glazen kom. Verminder de temperatuur tot 175°C. Plaats de ovenschotel rechtstreeks op het grillrooster en bak gedurende 30 min.
Besprenkel het gebak met bruine suiker alvorens te serveren.

SPROOKJES CAKEJES

Goed voor 12 stuks

Voor het beste resultaat adviseren wij u om gebruik te maken van papieren cakevormpjes die u op/in een bakblik plaatst zodat ze op een vlakke ondergrond staan. U kunt ook een cakeblik gebruiken dat onderin uw Halogen Oven past. De benodigde afmeting is 25x25 cm.

Ingrediënten

125 gr zachte boter
125 gr fijne kristalsuiker
2 eieren, losgeklopt
1 theelepel vanille extract
125 gr zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

Verwarm de oven voor op 210 °C. Vet het bakblik in of zet de vormpjes in het bakblik.
Meng in een kom de boter met de suiker tot een bleke, luchtige massa. U kunt ook een elektrische mixer of een pollepel gebruiken.
Voeg het losgeklopte ei beetje bij beetje aan de massa toe en voeg dan het vanille extract toe.
Voeg de helft van het zelfrijzend bakmeel toe en meng goed door elkaar. Voeg dan de melk en de rest van het bakmeel toe en meng het geheel tot een egale massa.
Vul de vormpjes voor de helft, want de cakejes zullen nog rijzen.
Doe de massa in het balkblik en bak in 12 minuten tot de cake gerezen is en goudbruin gekleurd. Laat 10 minuten afkoelen voordat u ze uit het bakblik haalt.

3. MESURES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

applications domestiques et analogues telles que:
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- Lisez toutes les instructions – conservez-les pour vous y reporter ultérieurement.
- Relevez toujours la poignée en position «off » avant de débrancher le four.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord du plan de travail.
- Mettez le four bien au centre du plan ou de l'espace de travail.
- Débranchez toujours le four avant d'essayer de le déplacer.
- Les surfaces du four sont chaudes – surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont dans la cuisine.
- Fermez bien le couvercle avant de mettre le four à convection halogène en marche.
- Eteignez toujours le four avant d'ouvrir le couvercle. Ne le posez jamais directement sur un plan de travail sensétife a la chaleur. Laissez toujours au moins 5 centimètres entre le couvercle du four et le dessus du plan de travail ou d'autres surfaces.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique est

endommagé.

- Débranchez toujours le four et enroulez le cordon avant de le nettoyer.
- Déplacez le four à deux mains.
- Ne laissez pas mouiller le couvercle.

- Attention : Toutes les surfaces en verre du four deviennent très chaudes. Toucher ces surfaces avant le refroidissement du four entraîne des brûlures. Ne touchez pas les parties en verre du four avant son refroidissement.

4. LA CUISINE NOUVELLE GENERATION

Grâce au four à convection halogène, vous pouvez préparer des plats délicieux et sains en moins que la moitié du temps nécessaire par les méthodes traditionnelles. Ces meilleurs résultats sont rendus possibles par notre approche révolutionnaire de certaines anciennes méthodes traditionnelles de cuisson.
Les cuisiniers professionnels savent depuis longtemps qu'ils peuvent améliorer la cuisson traditionnelle au four en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation d'air chaud dans le four. Ce four à convection traditionnel consiste en un ventilateur monté sur le côté d'une boîte métallique.

Le four à convection halogène fait mieux que les fours à convection traditionnels sur les points suivants :
Le four à convection halogène est en verre, et pas en métal, ce qui fait que vous pouvez clairement voir ce que vous cuisez de tous les côtés.
Le four à convection halogène combine un récipient circulaire équipée d'un ventilateur monté sur le couvercle de sorte que les courants d'air chauds descendent vers la nourriture, autour des côtés du récipient, et ensuite remontent vers le ventilateur. Ceci forme un flux tourbillonnant de mouvements constants, un air surchauffé qui cuit et dore la nourriture rapidement et convenablement.
Le four à convection halogène utilise des casiers de cuisson qui vous permettent de cuire sur deux niveaux en une fois. De plus, quand de la viande, de la volaille ou du poisson est cuit dans le casier inférieur, les graisses et les huiles sont soufflées à travers la grille. Vous cuisinez des plats plus légers et plus nutritifs.

Réfléchissez à ces autres avantages
La viande et la volaille sortent dorées et croustillantes de tous les côtés,

moelleuses et juteuses à l'intérieur.
Les lamelles de pommes de terre peuvent être "frites à l'air" avec très peu d'huile et sortiront croustillantes et dorées.
Les pains et les pâtisseries montent plus et sortent plus légères et plus tendres que dans un four traditionnel.
Vous pouvez économiser jusqu'à 80% de l'énergie consommée dans un four traditionnel.
La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire tout un repas en une seule fois.
Tout cela – et le fait que la cuisson est deux à trois fois plus rapide que dans un four traditionnel ! Voilà pourquoi le four à convection halogène représente "une cuisine nouvelle génération".

AVANTAGES
Rôtit, grille, cuit et cuit à la vapeur parfaitement les aliments.
Cuit les aliments en moins de temps qu'un four à convection moyen.
Facile d'utilisation, vous n'avez qu'à régler la minuterie et la température.
L'air chaud circule autour des aliments, et par conséquent, la cuisson est homogène.
La viande est rapidement grillée, le jus reste enfermé à l'intérieur.
La circulation d'air chaud fait monter plus haut les aliments cuits au four.
Consomme moins d'électricité qu'un four à convection.
Fait rapidement décongeler les aliments surgelés.

5. FONCTIONS

10 UTILISATIONS EN UNE :
- Four traditionnel - Grill – Rôtissoire – Friteuse - Four à micro-ondes - Four à convection – Toaster - Sauteuse - Tournebroche - Cuit-vapeur électrique

CUIT DE HUIT FAÇONS :
- Frit – Rôtit - Cuit au four – Grille - Cuit façon barbecue - Cuit à l'eau sans eau - Frit sans huile - Cuit à la vapeur

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

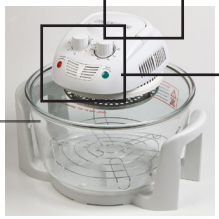
Poids net :	6.5 kg
Diamètre du récipient :	300 mm
Contenance du récipient :	11 litres
Température de cuisson Amplitude :	100°C-250°C
Voltage :	220-240V
Cycles :	50Hz
Wattage :	1200W - 1400W

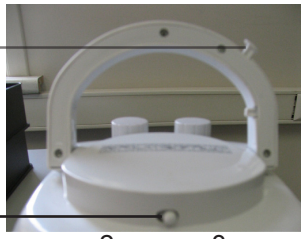
6. UN STYLE DE VIE PLUS SAIN

Avec le four à halogène/convection, vous cuisez toujours avec de l'air chaud (rôtir) et avec la nourriture attachée à une étagère en métal. De ce fait, l'utilisation de matières grasses est réduite au minimum, ce qui mène à moins de calories, moins de consommation de graisses et de cholestérol et un style de vie plus sain. Vous découvrirez qu'avec le four à halogène/convection, il n'est pas nécessaire d'ajouter à la plupart des recettes, des graisses, de l'huile, du beurre ou de la margarine. Si vous le souhaitez, vous pouvez toutefois continuer à le faire.

7. UTILISATION DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

1. Poignée de sécurité marche/arrêt
2. Minuterie
3. Thermostat
4. Pince pour enlever les grilles
5. Grille surélevé
6. Récipient en verre
7. Grille
8. Bouton de sécurité
9. Bouton Power
10. Bouton Heat





8. AVANT DE COMMENCER A CUIRE

PREPARER VOTRE FOUR
Le four à convection halogène doit être préchauffé avant la première utilisation. Durant son préchauffage suivant les instructions suivantes, le four dégagera une légère odeur de brûlé. En fait, le four est en train de brûler les excédents de graisses qui se trouvent dans les éléments de chauffage du four et ne causera aucun dommage ni à vous ni à votre four.

SUIVEZ CES ETAPES TOUTES SIMPLES…
Essuyez l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.
Fixez bien le couvercle sur le four
Réglez la minuterie sur 5 minutes
Réglez le thermostat sur 250°C et allumez le four. Pressez le bouton de sécurité et pousser la poignee en position horizontale pour allumer le four. quand la poignee est en position verticale, le four est eteint.
Une fois le temps de minuterie écoulé, laissez refroidir le four pendant 5 minutes
Essuyez à nouveau l'intérieur du récipient en verre avec une éponge humide.

VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE EST MAINTENANT PRÊT A CUIRE VOTRE PREMIER PLAT

COMMENT PROCEDER
Mettez le panier inférieur dans le récipient en verre du four à convection halogène.
Mettez les aliments directement dans le panier, sauf instruction différente.
Fixez bien le couvercle sur le four.
Pressez le bouton de sécurité et poussez la poignée de sécurité en position horizontale « marche».
Réglez le thermostat.
Réglez la minuterie.

NOTE : Utilisez le panier inférieur pour toutes vos recettes, sauf si indiqué autrement.

1. Déposer le plateau en acier dans le conteneur, puis les aliments. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre le couvercle et les aliments.
2. Brancher la prise du four, en respectant les spécifications d'alimentation. Ne pas utiliser la même prise que d'autres appareils électriques.
3. Déposer le couvercle sur le bol en verre et presser la poignée en enfonçant le bouton vers l'arrière, jusqu'à ce que la poignée soit horizontale.
4. Tourner la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée souhaitée. La lampe orange s'allume.

5. Régler la température souhaitée, en tournant le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre. La lampe verte s'allume. La convection commence.
6. La lampe verte peut s'éteindre avant que le temps ne soit écoulé. Cela indique que le four est à température. Si la température redescend en-dessous de la température réglée, le four se remettra en route automatiquement, et la lampe verte se rallumera, pour indiquer le réchauffement.

9. NETTOYAGE DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

NETTOYAGE
Débranchez le four à convection halogène et laissez-le refroidir.
Utilisez une éponge ou un torchon avec du produit à vaisselle doux et de l'eau chaude pour essuyer le récipient en verre.
Rincez bien pour enlever toute trace de produit.
Note : Ne plongez jamais le couvercle dans un liquide.

Essuyez le couvercle et l'habitacle du ventilateur en utilisant un torchon ou une éponge humide avec du produit à vaisselle doux.
N'utilisez pas de tampons métalliques ou de matériaux abrasives pour nettoyer le four.

Lavez les grilles dans de l'eau et du produit à vaisselle doux.
Nettoyez les parties métalliques avec une éponge ou un torchon et du produit à vaisselle doux et essuyez bien. Si vous devez récurer, utilisez un tampon en nylon ou en polyester.

AUTO-NETTOYAGE DU RECIPIENT EN VERRE
Pour effectuer un auto-nettoyage du récipient en verre, remplissez-le avec 4 cm d'eau chaude.
NOTE ! NE REMPLISSEZ PAS PLUS DE 4 CM DE L'EAU.
Ajoutez une noisette de produit de vaisselle doux.
Remettez le couvercle et branchez l'appareil.
Réglez la température sur "wash" et la minuterie sur 10 minutes. Pressez le bouton de sécurité et poussez la poignée en position horizontale. (La circulation d'air chaud crée une action turbo qui permet d'enlever facilement les résidus tenaces du récipient.)
Après le nettoyage, rincez à l'eau chaude pour enlever toute trace de savon.

RECIPIENT EN VERRE RESISTANT AU LAVE-VAISSELLE
Le récipient en verre et les paniers peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne lavez jamais le couvercle dans le lave-vaisselle et ne le plongez jamais dans un liquide. Retirez le récipient en verre de son support avant de le placer au lave-vaisselle.

A RETENIR…
Débranchez le four à convection halogène avant de nettoyer le couvercle.
Laissez le four à convection halogène refroidir avant de le laver.
Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau.
N'ajoutez pas plus d'eau que la limite indiquée au niveau d'eau, lors d'un auto-nettoyage.
Ne mouillez pas le ventilateur

10. CONSEILS UTILES

POUR UTILISER TOUT LE POTENTIEL DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE, VOICI QUELQUES CONSEILS DE CUISSON A RETENIR...

SI POSSIBLE, METTEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT AU GRILLE
Cuire dans la grille permet la libre circulation d'air chaud tout autour des aliments, la cuisson est facile et égale sans avoir à les retourner.

CUIRE TOUT UN REPAS EN UNE FOIS
En utilisant les deux niveaux de grille, il est facile de cuire tout un repas en une fois. Gardez à l'esprit que différents aliments et différents poids d'aliments nécessitent différents temps de cuisson. Soyez prévoyant. Mettez l'aliment possédant le plus long temps de cuisson dans le panier inférieur. Plus tard dans le temps de cuisson, mettez l'autre aliment dans le panier supérieur. Désormais, la viande, les pommes de terre et les légumes qui font votre repas sont tous cuits ensemble et seront prêts au même moment.

MISE EN PLACE DES ALIMENTS POUR UNE CUISSON OPTIMALE
Quand vous mettez plusieurs aliments au grille, assurez-vous de laisser au moins 5 centimètres entre les aliments et la paroi du récipient en verre. Cet espace permet la libre circulation de l'air à l'intérieur du four à convection halogène. Evitez également d'empiler les aliments les uns sur les autres pour cuire plus en une fois. L'air chaud doit pouvoir circuler librement pour cuire convenablement les aliments.

GARDER LES ALIMENTS CROUSTILLANTS
Une fois les aliments cuits, baissez le thermostat tout. Vos aliments resteront chauds et croustillants.

POUR FACILITER ENCORE VOTRE NETTOYAGE
Avant de cuire, vaporisez d'abord un produit antiadhésif dans le four à convection halogène, y compris les paniers et les plats de cuisson. Il sera plus facile d'essuyer la graisse et les résidus après la cuisson.

ADAPTATION DES RECETTES

En règle générale, quand vous vous servez des recettes prévues pour les fours traditionnels, les températures resteront identiques mais le temps de cuisson sera moins long.

Vous pouvez prendre pour guide les temps de cuisson indiqués dans ce manuel. Vous devez estimer si votre morceau de viande pèse moins ou plus que ce qui est utilisé dans la recette et vous devez adapter votre temps de cuisson. Si vous travaillez avec le four à convection halogène pour la première fois, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande. Surveillez la progression de la cuisson à travers le récipient en verre. Très vite, vous pourrez facilement adapter vos recettes préférées au four à convection halogène.

PRECHAUFFAGE DE VOTRE FOUR A CONVECTION HALOGENE

Pour une cuisson optimale, préchauffez votre four à 250°C pendant six (6) minutes avant la cuisson.

TEMPS DE CUISSON

LES TEMPS DE CUISSON PRESENTES DANS CE MANUEL VARIERONT EN FONCTION DU VOLUME, DU POIDS ET DE LA MASSE DES ALIMENTS OU DU DEGRE DE CROUSTILLANT SOUHAITE.

	TEMPERATURE	TEMPS DE PREPARATION
Poulet ± 1,5 kg	200°C	70 min
Rosbif ± 1 kg	180°C	75 min
Cabillaud ± 150g	200°C	24 min
Filet de poulet ± 350g	190°C	20 min
Poivron partager en deux	200°C	35 min
Pommes de terre petit	200°C	36 min
Carottes en parties	200°C	36 min
Pommes de terre frire	200°C	75 min
Pommes frites pour four surgeler	200°C	18 min

11. RECETTES POUR FOUR A CONVECTION HALOGENE

ENTREES

CÔTELETTES A LA MARINADE D'ANANAS
Pour 6 – 8 portions
Marinade : 4 - 8 heures
Temps de cuisson : 20 – 25 min

Ingrédients
- 750g de côtelettes

pour la marinade :
- 2 ananas
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de sauce soja
- poivre et sel

Préparation
1. Coupez les côtelettes en morceaux faciles à servir
2. Préparez la marinade : Râpez très finement l'extérieur des ananas dans une casserole à manche. Pressez les deux ananas et ajoutez le jus dans la casserole, avec le miel, le jus de citron, la sauce Worcestershire et la sauce soja. Placez sur le feu. Remuez régulièrement, laissez cuire la sauce pendant 10 min. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Versez la marinade sur les côtelettes. Couvrez et placez pendant au moins 4 heures dans le réfrigérateur.
4. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
5. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 200° C. Retirez les côtelettes de la marinade et laissez-les égoutter. Conservez la marinade pour arroser les côtelettes pendant la cuisson. Mettez les côtelettes sur la grille pour griller et laissez cuire 10 min. Baissez la température à 180° C et cuisez encore une fois 10 à 15 minutes. Arrosez les côtelettes toutes les 5 min. avec le restant de la marinade.

PETITS PAINS A L'AIL
Pour 4 portions
Temps de cuisson : 6-7 min.

Ingrédients
- 1 pain français ou italien
- ½ tasse de beurre, à température ambiante

- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail pelées
- poivre et sel

Préparation
1. Coupez le pain tout le long en tranches de 2,5 cm de largeur.
2. Mélangez le beurre, le parmesan, l'ail, le sel et le poivre. Enduisez les petits pains d'un côté avec ce mélange.
3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Mettez de 4 à 5 tranches de pain directement sur la grille pour griller. Baissez la température à 220° C et faites cuire 6 à 7 min. ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Recommencez jusqu'à ce que le pain soit cuit.

PLATS PRINCIPAUX

SAUCE MARINADE BBQ
Temps de préparation : 4 à 6 minutes

1/3 tasse de vinaigre de cidre
3 cuillères à soupe de sucre brun
3 cuillères à soupe de sauce tomate
3 cuillères à soupe de sirop
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir

Mélangez tous les ingrédients. Placez ensuite l'ensemble au four halogène à 160°C et laissez mijoter 4 à 6 minutes. Laissez légèrement refroidir avant de servir.

POULET RÔTI
Pour 4 portions
Temps de cuisson : 20 min. pour 250g, pour un poulet entier environ 1h20.

Ingrédients :
1 poulet

Nappage :
1 cuillère à soupe de beurre
1 petit oignon, pelé et finement coupé.
120 g de champignons finement coupés
1 demi sachet de miettes de pain
1 cuillère à soupe de persil hâché
1 cuillère à café de zeste de citron frais
une pincée de marjolaine
une pincée de noix de muscade

1 oeuf

Préparation
1. Retirez toute la graisse du poulet.
2. Faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon et faites-les revenir pendant 1 min. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire ensemble pendant 1 min. Ajoutez les miettes de pains, le sel, le poivre, le persil, le zeste de citron, la marjolaine, la noix de muscade et l'œuf. Mélangez correctement le tout. Farcissez le poulet avec ce mélange. Frottez l'extérieur du poulet avec le poivre et le sel. Laissez reposer.
3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 185 °C. Placez directement le poulet sur la grille et laissez-le cuire pendant 1h20, selon le poids du poulet. Si le poulet brunit trop vite, vous pouvez le couvrir avec du papier aluminium.

STEAK GRILLE
4 portions
temps de cuisson : cru (bleu) : 8-10 min.
moyen (saignant) : 12 min
à point (bien cuit) : 14 min

Ingrédients
- 4 steaks d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- sel et poivre selon votre goût

Préparation
1. Enduisez les steaks d'huile et assaisonnez à votre goût avec le poivre et le sel. Laissez reposer.
2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
3. Mettez la grille haute pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 240° C. Mettez les steaks directement sur la grille. Laissez griller durant 8 minutes, ou jusqu'à atteindre la cuisson désirée.

GIGOT D'AGNEAU GRILLE
8 portions
Temps de cuisson : 1h40

Ingrédients :
- Un gigot d'agneau d'environ 1 kg
- 2 gousses d'ail, épluchées et pelées
- 1 cuillère à soupe de romarin finement coupé ou 1 cuillère à café de romarin séché
- Sel et poivre selon votre goût

Préparation :
1. Retirez la graisse superflue du gigot. Frottez la viande avec l'ail et le romarin, le sel et le poivre. Laissez reposer.
2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
3. Mettez la grille haute pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 240° C. Mettez directement le gigot sur la grille et faites cuire pendant 20 min. Baissez la température à 200° C, couvrez le gigot tout entier avec du papier aluminium et continuez de cuire pendant 80 min.

THON GRILLE
4 portions
marinade : 30 min
temps de cuisson : 8 min

Ingrédients
- 4 steaks de thon d'environ 2 cm d'épaisseur ou de 180 g par steak

Marinade :
- ¼ verre de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 6 oignons nouveaux, émincés, y compris la partie verte
- 2 cuillères à café d'huile végétale

Préparation
1. Préparez la marinade : mélangez la sauce soja, le jus de citron, les oignons nouveaux et l'huile dans un plat, Faites mariner les steaks et tournez-les quelques fois, pour qu'ils soient entièrement couverts de marinade. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 30 min.
2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
3. Mettez la grille haute pour grill dans le récipient en verre. Baissez la température jusqu'à 240 °C et mettez les steaks avec les oignons sur la grille pour griller. Faites cuire pendant 8 min.
4. Note : vous pouvez également remplacer le thon par du saumon.

SCAMPIS BBQ
4 personnes
Mariner : 1 heure
Temps de préparation : 10 à 15 minutes
700 g. de scampis jumbo

Marinade :
1 petit oignon, pelé et haché
1 cuillère à café d'huile de sésame
2 cuillères à café de vin blanc

2 cuillères à café de jus de citron
1 petite gousse d'ail, pelé et haché
3 cuillères à café de sauce hoisin

Pelez et nettoyez les scampis, mais laissez la queue. Gardez-les à l'écart. Préparez la marinade en mélangeant dans un bol l'oignon, l'huile de sésame, le vin blanc, le jus de citron, l'ail et la sauce hoisin. Ajoutez les scampis, mélangez et laissez refroidir une heure au réfrigérateur.
Placez la grille supérieure dans le plat en pyrex. Réglez la température sur 220°C. Égouttez la marinade des scampis. Posez les scampis directement sur la grille et laissez de la place entre. Laissez griller 10 à 15 minutes. Répétez la même opération pour le reste des scampis. Entre-temps : Portez la marinade à ébullition, laissez mijoter 5 minutes. Mouillez les scampis avec la marinade juste avant de servir.

CALZONE
2 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients:
300 g. de pâte à pizza refroidie
2 tasses de roses de brocoli
1/2 oignon de taille moyenne, haché
225 g. de saucisse italienne en dés
1 tasse de sauce à spaghetti
1 tasse de mozzarella râpé ou de fromage Monterey Jack
1 œuf battu avec 1 cuillère à soupe d'eau

Placez les brocolis, les oignons et la saucisse dans un bol en verre et chauffez 4 minutes au micro-ondes. Vous pouvez également faire sauter le mélange jusqu'à ce que la saucisse soit cuite.
Déroulez la pâte sur un film huilé. Étalez la pâte de manière à obtenir un cercle de 25 cm. Déposez les ingrédients préparés au milieu de la pâte et versez la sauce et le fromage au-dessus.
Repliez la pâte pour y enfermer tous les ingrédients et compressez les bords. Enduisez avec le mélange d'œuf. Soulevez avec le film et placez sur la grille inférieure. Cuisez pendant 15 minutes à 195°C. Retournez, enduisez avec le mélange d'œuf et cuisez encore 13 minutes ou jusqu'à ce que la croute soit brune dorée. Coupez en deux et servez.

LEGUMES

FRITES
4 portions
temps de cuisson : 10 – 15 min

Ingrédients :
- 4 grosses pommes de terre, épluchées et lavées

Préparation :
1. Coupez des frites fines.
2. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
3. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Etalez les frites dans un plat anti-adhérent. Si vous le souhaitez, vous pouvez arroser les frites d'un peu d'huile afin de les rendre plus croustillantes.
4. Baissez la température jusqu'à 200 °C et faites cuire les frites pendant 10 min.

GRATIN DE CHOU-FLEUR
4-6 portions
temps de cuisson : 15 – 20 min

Ingrédients :
- 1 petit chou-fleur
- 4 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1,5 verre de lait
- ¾ verre de fromage cheddar doux moulu
- sel et poivre selon votre goût
- ½ verre de chapelure fraîche

Préparation
1. Nettoyez le chou-fleur et coupez-le en petits morceaux. Faites bouillir le chou-fleur pendant 5 min. dans de l'eau salée. Laissez égoutter et mettez de côté.
2. Faites fondre 3 cuillères à soupe dans une casserole. Ajoutez la farine et faites cuire pendant 1 min. Ajoutez lentement le lait. Remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse. Ajoutez un ½ verre de fromage râpé et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Retirez la sauce du feu.
3. Mélangez les miettes de pain, le reste de fromage et le beurre.
4. Placez le chou-fleur dans un plat à four. Versez la sauce au fromage sur le chou-fleur. Couvrez avec le mélange de miettes de pain.
5. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
6. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Mettez le plat au four sur la grille. Réglez la température sur 165° C et faites cuire pendant 15-20 min. jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

LÉGUMES GRILLÉS
4 personnes
Temps de préparation : 25 à 30 minutes

Ingrédients:
450 g. de légumes tels que patates douces, aubergine, courgette, citrouille, oignons, tomates
3 cuillères à soupe d'huile de légume
1/2 cuillère à café d'ail
Sel et poivre selon les goûts

Lavez et séchez les légumes. Coupez-les en blocs de 1 x 5 cm. Les légumes doux comme les poivrons, les oignons, … devront mijoter moins longtemps que les légumes durs comme les pommes de terre, les carottes, … Si vous voulez qu'ils mijotent ensemble, vous devez donc veiller à couper des morceaux de taille différente en fonction de leur temps de mijotage. Mélangez l'huile avec l'ail, le poivre, le sel dans un bol que l'on peut recouvrir. Ajoutez les blocs de légumes et couvrez. Mélangez les légumes dans la marmite.
Placez la grille métallique dans le plat en pyrex. Posez les légumes directement sur la grille. Réglez le four sur 240°C et laissez griller 25 à 30 minutes.

Conseil : Vous pouvez préparer les légumes en même temps qu'un rôti.
Posez les légumes directement sur la grille basse, avec la viande.

DESSERTS

POMMES CUITES AU FOUR
4 portions
temps de cuisson : 25 – 35 min

Ingrédients :
- 4 grosses pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- ½ verre de fruits secs mélangés finement coupés
- ½ verre d'eau
- Crème fouettée ou yaourt vanille

Préparation :
1. enlevez le trognon des pommes entières. Placez les pommes dans un plat à four.
2. Mélangez le sucre roux et les fruits secs. Répartissez ce mélange sur les ouvertures des 4 pommes. Versez de l'eau au fond du plat à four.
3. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
4. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 220° C. Mettez le plat sur la grille et faites cuire les pommes pendant 25-35 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
5. Servir les pommes avec la crème fouettée ou le yaourt vanille.

PUDDING DE PAIN ET DE BEURRE
4 portions
Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :
- 8 fines tranches de pain, sans la croûte
- 4 cuillères à soupe de beurre
- ½ verre de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de sucre blanc
- 2 œufs
- 2 verres de lait
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à café de sucre roux pour la finition

Préparation :
1. Enduisez de beurre chaque tranche de pain sur un côté. Couper 4 tranches de pain en diagonale à la moitié. Coupez les 4 tranches de pain restantes en 4 parts égales.
2. Mettez les 4 tranches de pain coupées diagonalement à la moitié contre le bord d'un plat à four. Disposez la moitié des tranchettes restantes au fond du plat à four. Arrosez le pain avec la moitié des raisins secs et du sucre roux. Faites une seconde couche avec les tranches de pain restantes, les raisins et le sucre roux.
3. Mélangez les œufs, le sucre blanc et le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans le plat à four. Saupoudrez de cannelle et laissez reposer 30 min.
4. Faites chauffer le four à 250° C pendant 6 min.
5. Couvrez le plat à four avec de l'aluminium. Mettez la grille pour griller dans le récipient en verre. Baissez la température à 175° C. Mettez directement le plat à four sur la grille et faites cuire pendant 30 min.
6. Arrosez le plat avec du sucre roux avant de servir.

PETITS GÂTEAUX
Pour 12 pièces
Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser des moules en papier que vous placez sur/dans une plaque à pâtisserie pour qu'ils reposent sur une surface plane. Vous pouvez également utiliser une plaque à pâtisserie que vous glissez dans votre four halogène. Les dimensions nécessaires sont 25x25 cm.

Ingrédients
125 g. de beurre mou
125 g. de sucre en poudre
2 œufs battus
1 cuillère à café d'extrait de vanille
125 g. de farine fermentante

2 cuillères à soupe de lait

Préchauffez le four à 210 °C. Graissez la plaque ou placez les moules sur la plaque.
Mélangez dans un bol le beurre et le sucre jusqu‘à obtenir une masse légère. Vous pouvez également utiliser un mixer électrique ou une cuillère en bois.
Ajoutez l‘œuf battu progressivement à la masse et ajoutez l‘extrait de vanille.
Ajoutez la moitié de la farine fermentante et mélangez bien le tout. Ajoutez le lait et le reste de la farine et mélangez l‘ensemble jusqu‘à obtenir une masse uniforme.
Remplissez les moules à moitié car la pâte va encore monter.
Versez la pâte dans la plaque à pâtisserie et cuisez 12 minutes jusqu‘à ce que le gâteau ait monté et qu‘il soit brun doré. Laissez refroidir 10 minutes avant de les retirer de la plaque.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

- Stellen Sie den Schalter stets auf die Off-Position, bevor Sie den Stecker des Ofens aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über den Rand der Arbeitsfläche hängen.
- Stellen Sie den Ofen sicher in der Mitte der Arbeitsfläche oder des Arbeitsraumes auf.
- Ziehen Sie stets den Stecker des Ofens heraus, bevor Sie diesen verstellen.
- Die Oberflächen des Ofens sind heiß - lassen Sie Kinder in der Küche niemals unbeaufsichtigt.
- Legen Sie den Deckel auf den Halogen-Konvektionsofen, bevor Sie den Apparat einschalten.
- Schalten Sie den Ofen stets aus, bevor Sie den Deckel abnehmen und stellen Sie den Deckel nie auf einen hitzeempfindlichen Untergrund. Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Deckel und der Arbeitsfläche oder irgend einer anderen Oberfläche mindestens 5 cm beträgt. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel defekt ist.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose und

sorgen Sie dafür, dass das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht, bevor Sie es reinigen.

- Gebrauchen Sie beide Hände, wenn Sie den Ofen verstellen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Deckel nicht nass wird.
-
Warnung: Alle Glasoberflächen des Ofens werden sehr heiss. Wenn Sie diese Oberflächen berühren, bevor der Ofen abgekühlt ist, werden Sie sich verbrennen. Berühren Sie die Glasfläche des Ofens nicht, bevor diese abekühlt ist.

4. EINE NEUE GENERATION DES KOCHENS

Mit dem Halogen- und Konvektionsofen können Sie herrliche, gesunde Speisen zubereiten und benötigen hierzu nur halb so viel Zeit wie bei der Zubereitung auf traditionelle Weise. Was diese hervorragenden Ergebnisse ermöglicht, ist unsere revolutionäre Herangehensweise bestimmter zeitgebundener Kochmethoden. Professionelle Köche wissen schon lange, dass sie das traditionelle Kochen im Ofen durch die Verwendung eines Ventilators verbessern können, der die Warmluftzirkulation im Ofen beschleunigt. In diesen traditionellen Konvektionsofen wird auf eine Seite eines Metallkastens ein Ventilator gestellt.

Der Halogen-Konvektionsofen verbessert traditionelle Konvektionsöfen auf folgende Weise:
Der Halogen-Konvektionsofen besteht aus Glas anstelle von Metall, sodass Sie deutlich von allen Seiten sehen können, was Sie gerade kochen.
Der Halogen-Konvektionsofen kombiniert eine runde Schale mit einem Ventilator im Deckel, sodass Heißluftströme sich über das Essen, am Rand der Schale entlang und anschließend wieder zum Ventilator bewegen. Dies schafft einen tornadoartigen Strom von sich ständig bewegender, sehr heißer Luft, die das Essen schnell und gründlich backt und bräunt.
Der Halogen-Konvektionsofen nutzt Kochroste, wodurch das Essen auf einmal auf zwei verschiedenen Ebenen zubereitet werden kann. Außerdem werden Fette und Öle durch den Rost weggeblasen, wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch auf dem unteren Rost zubereitet wird. Hierdurch bereiten Sie fettärmere und nahrhaftere Speisen zu.
Beachten Sie folgende weitere Vorteile:
Fleisch und Geflügel werden von allen Seiten braun und kross, während es von innen nicht austrocknet und saftig bleibt.

Kartoffelscheiben können mit einer kleinen Menge Öl „durch Luftströmung gebraten“ werden und werden knusprig und goldbraun.
Brot und Gebäck geht besser auf und ist weicher und weniger trocken als in einem Standardofen.
Sie sparen bis zu 80 Prozent Energie im Vergleich zu einem Standardofen.
Durch das Kochen auf verschiedenen Ebenen können Sie eine vollständige Mahlzeit auf einmal zubereiten.
All dies ist möglich - und außerdem auch noch zwei bis drei Mal schneller als in einem Standardofen! Deshalb stellt der Halogen-Konvektionsofen „eine neue Kochgeneration“ dar.
VORTEILE
Röstet – schmort – brät/backt – dämpft Essen perfekt.
Kocht Lebensmittel in kürzerer Zeit als ein durchschnittlicher Konvektionsofen.
Leicht zu bedienen, Sie müssen nur die Zeituhr und die Temperatur einstellen.
Die heiße Luft zirkuliert um das Essen und infolgedessen brät das Essen gleichmäßig.
Fleisch wird von außen schnell braun, wodurch es innen schön saftig bleibt.
Die Heißluftzirkulation sorgt dafür, dass Backgut besser aufgeht.
Verbraucht weniger Strom als ein Konvektionsofen.
Taut gefrorene Lebensmittel schnell auf.

5. EIGENSCHAFTEN

10 GERÄTE IN EINEM:
Standardofen – Grill – Bratofen – Friteuse - Mikrowelle – Konvektionsofen - Toaster - elektrische Bratpfanne - Röstspieß - elektrischer Dämpfer

KOCHT AUF ACHT ARTEN:
Schmort – röstet – brät/backt – grillt – barbecuet - kocht ohne Wasser - frittiert ohne Öl – dämpft

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

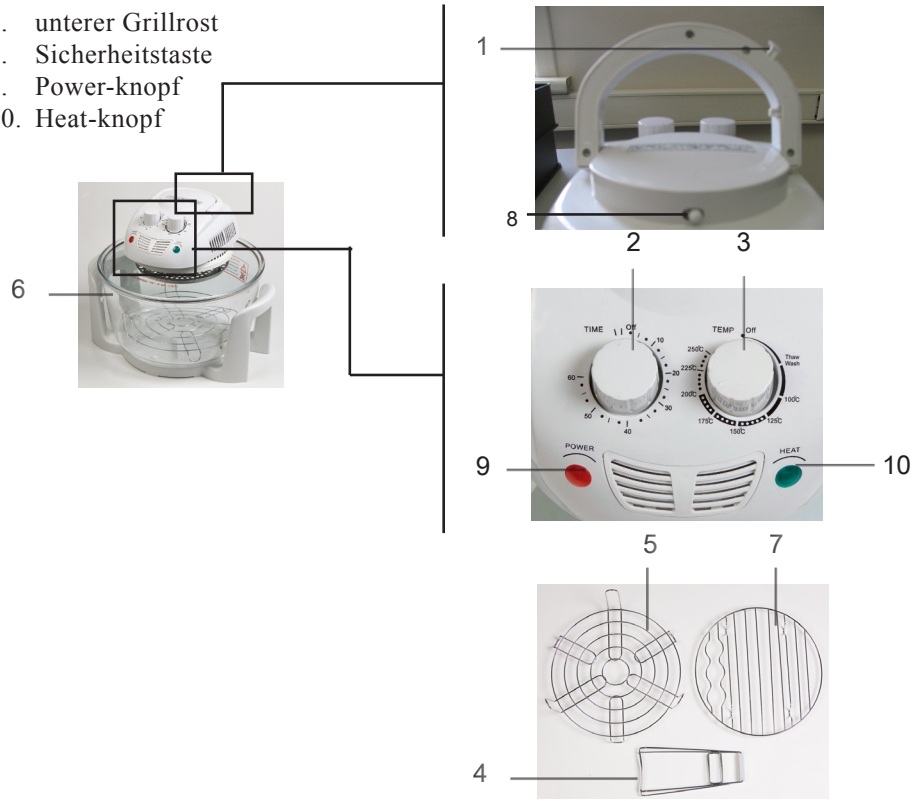
Gewicht:	6,5 kg
Durchmesser Schale:	330 mm
Fassungsvermögen der Schale:	11 Liter
Kochtemperaturbereich:	100°C-250°C
Spannung:	220 - 240 V
Frequenz:	50 Hz
Leistung:	1200 - 1400 W

6. EIN GESUNDER LEBENSSTIL

Mit dem Halogen-Konvektionsofen kochen Sie stets mit heißer Luft (braten), wobei das Kochgut auf einen Metallrost gelegt wird. Dadurch wird die Verwendung von Fetten auf ein Minimum reduziert, was dazu führt, dass Sie weniger Kalorien, Fett und Cholesterin zu sich nehmen und einen gesünderen Lebensstil führen. Sie werden feststellen, dass mit dem Halogen-Konvektionsofen bei den meisten Rezepten die Zugaben von Fett, Öl, Butter oder Margarine nicht nötig ist. Wenn Sie es möchten, können Sie diese Fette aber auch weiterhin zugeben.

7. VERWENDUNG IHRES HALOGEN-KONVEKTIONSOFENS

1. Ein/Aus-Sicherheitshandgriff
2. Timer
3. Thermostat
4. Zange zum Herausnehmen der Metallgitter
5. erhöhter Grillrost
6. Glas und Schale
7. unterer Grillrost
8. Sicherheitstaste
9. Power-knopf
10. Heat-knopf



8. VOR DEM KOCHEN

IHREN OFEN AUF DEN ERSTEN GEBRAUCH VORBEREITEN
Der Halogen-Konvektionsofen muss vorgeheizt werden, bevor Sie ihn das erste Mal benutzen.
Während Sie den Ofen nach den untenstehenden Anweisungen vorbereiten, steigt ein leichter Brandgeruch vom Ofen auf. Der Ofen brennt überschüssige Schmiermittel aus seinen Heizelementen. Dieser Vorgang ist für Sie und den Ofen unschädlich.

BEFOLGEN SIE DIE UNTENSTEHENDEN EINFACHEN SCHRITTE …
Wischen Sie die Glasschale mit einem feuchten Schwammtuch aus.
Legen Sie den Deckel auf den Ofen.
Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten.
Stellen Sie das Thermostat auf 250 °C ein und schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Sicherheitstaste drücken und den Handgriff horizontal stellen. Wenn der Handgriff in vertikaler Position steht, ist der Ofen ausgestellt.
Wenn der Timer den Ofen ausgeschaltet hat, lassen Sie ihn 5 Minuten lang abkühlen.
Wischen Sie die Glasschale ein zweites Mal mit einem feuchten Schwammtuch aus.

JETZT KÖNNEN SIE DIE ERSTE MAHLZEIT IN IHREM HALOGEN-KONVEKTIONSOFEN ZUBEREITEN.

BEDIENUNG
Setzen Sie den unteren Metallrost in die Glasschale des Halogen-Konvektionsofens ein.
Legen Sie das Essen direkt auf den Rost, wenn nicht anders angegeben.
Legen Sie den Deckel auf den Ofen.
Drücken Sie die Sicherheitstaste und schieben Sie den Handgriff nach unten, um den Ofen einzuschalten.
Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein.

ANMERKUNG: Verwenden Sie für alle Rezepte den unteren Rost, wenn nichts anderes angegeben ist.

9. REINIGUNG IHRES HALOGEN-KONVEKTIONSOFENS

Ziehen Sie den Stecker des Halogen-Konvektionsofens aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen abkühlen.
Verwenden Sie ein Schwammtuch oder einen Spüllappen mit einem sanften Spülmittel und warmes Wasser, um die Glasschale zu reinigen.
Gut abspülen, um alle Spülmittelreste zu entfernen.
Anmerkung: Tauchen Sie niemals den Deckel in die Flüssigkeit ein.
Wischen Sie den Deckel und das Ventilatorgehäuse mit einem Spüllappen oder feuchten Schwamm und einem sanften Spülmittel ab.
Nicht mit einem Metalltuch oder -schwamm reinigen. Kein Scheuermittel verwenden.
Reinigen Sie die Metallgitter mit einem sanften Spülmittel und Wasser.
Reinigen Sie die Metallteile mit einem Schwamm oder Spüllappen und einem sanften Spülmittel, wischen Sie diese anschließend ab. Wenn Sie schrubben müssen, dann verwenden Sie ein Gazetuch aus Nylon oder Polyester.

SELBSTREINIGUNG DER GLASSCHALE
Sie können das Gerät auch verwenden, um die Glasschale zu reinigen. Füllen Sie diese ca. 4 cm hoch mit heißem Wasser.

ACHTUNG! DER WASSERSTAND DARF NICHT HÖHER ALS 4 CM SEIN.
Geben Sie ein wenig sanftes Spülmittel dazu.
Legen Sie den Deckel wieder auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Stellen Sie Heizregulierung auf „wash“ und den Timer auf 10 Minuten ein.
Drücken Sie die Sicherheitstaste und stellen Sie den Handgriff nach unten.
Dadurch wird das Gerät in Gang gesetzt. (Die Heißluftzirkulation schafft die Turboaktion, die hilft, hartnäckige Reste von der Schale zu entfernen.)
Nach der Reinigung spülen Sie die Schale in warmem Wasser ab, um Seifenreste zu entfernen.

SPÜLMASCHINENBESTÄNDIGE GLASSCHALE
Die Glasschale und die Metallroste sind auch für die Spülmaschine geeignet.
Stellen Sie allerdings nie den Deckel in die Spülmaschine und tauchen Sie diesen niemals in eine Flüssigkeit ein. Nehmen Sie die Glasschale aus dem Halter, bevor Sie diese in die Spülmaschine stellen.

PFLEGE …
Ziehen Sie den Stecker des Halogen-Konvektionsofens aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel reinigen.
Lassen Sie den Halogen-Konvektionsofen abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Den Deckel nie in Wasser tauchen.
Achten Sie darauf, dass die Ventilationseinheit trocken bleibt.

10. NÜTZLICHE TIPPS

UM IHREN HALOGEN-KONVEKTIONSOFEN VOLL NUTZEN ZU KÖNNEN, MÜSSEN SIE EIN PAAR KOCHTIPPS BEACHTEN …

STELLEN SIE DAS KOCHGUT WENN NÖTIG DIREKT AUF DEN METALLROST.
Durch das Kochen auf einem Metallrost kann die heiße Luft ungehindert rund um das Essen zirkulieren, sodass dieses schnell und gleichmäßig ohne drehen zubereitet wird.

EINE VOLLSTÄNDIGE MAHLZEIT AUF EINMAL ZUBEREITEN
Indem Sie zwei Ebenen benutzen, bereiten Sie leicht eine vollständige Mahlzeit auf einmal zu. Vergessen Sie nicht, dass die Kochzeit von der Art des Kochguts und dem Gewicht der zubereiteten Lebensmittel abhängt. Planen Sie voraus. Legen Sie das Kochgut, das am längsten kochen muss, auf den unteren Rost. Später im Kochprozess legen Sie das andere Essen auf den oberen Rost. Jetzt wird Ihre vollständige Mahlzeit mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen gekocht und ist alles gleichzeitig fertig.

PLATZ DES KOCHGUTS FÜR EINEN OPTIMALEN KOCHVORGANG
Wenn Sie mehrere Lebensmittel auf den Metallrost legen, achten Sie darauf, einen Abstand von mindestens 1,3 cm zwischen dem Kochgut und dem Rand der Glasschale einzuhalten. Durch diesen Freiraum kann die Luft ungehindert durch den Halogen-Konvektionsofen strömen. Vermeiden Sie es auch, Lebensmittel übereinander zu stapeln, um eine größere Menge auf einmal zuzubereiten. Die heiße Luft muss ungehindert zirkulieren, damit das Essen auf die richtige Weise zubereitet wird.

ESSEN KNUSPRIG HALTEN
Nachdem das Essen zubereitet ist, stellen Sie das Thermostat herunter. Ihr Essen bleibt warm und knusprig.

UM DAS ABSPÜLEN ZU VEREINFACHEN
Sprühen Sie den Halogen-Konvektionsofen, auch die Gitter und Pfannen vor dem Kochen zunächst mit einem Anti-Haft-Produkt ein. Dadurch wird es noch einfacher, das Fett und die Kochreste abzureiben.

REZEPTE ANPASSEN
Wenn Sie Rezepte verwenden, die für einen konventionellen Ofen konzipiert wurden, können Sie sich an folgende Faustregel halten: Die Temperatur bleibt gleich, aber die Kochzeit verkürzt sich.
Verwenden Sie die in den Rezepten in diesem Buch angegebenen Kochzeiten als

Richtlinie. Sie müssen beurteilen, ob Ihr Fleisch schwerer oder leichter als in den Rezepten angegeben ist und die Kochzeit dementsprechend etwas anpassen. Wenn Sie zum ersten Mal mit dem Halogen-Konvektionsofen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, ein Fleischthermometer zu verwenden. Beobachten Sie den Kochvorgang, indem Sie durch die Glasschale schauen. Sie werden Ihre Lieblingsrezepte sehr schnell auf einfache Weise an den Halogen-Konvektionsofen anpassen können.

HEIZEN SIE IHREN HALOGEN-KONVEKTIONSOFEN VOR
Heißen Sie Ihren Ofen sechs (6) Minuten lang auf 250 °C vor, bevor Sie anfangen zu kochen.

KOCHZEIT
DIE KOCHZEITEN IN DIESEM BUCH VARIIEREN JE NACH MENGE, GEWICHT UND MASSE DER ZUBEREITETEN LEBENSMITTEL BZW. JE NACH GEWÜNSCHTER KNUSPRIGKEIT.

	TEMPERATUR	ZUBEREITUNGSZEIT
Huhn ± 1,5 kg	200 °C	70 min
Roastbeef ± 1 kg	180°C	75 min
Kabeljaufilet ± 150g	200°C	24 min
Hühnerfilet ± 350g	190°C	20 min
halbe Paprika	200°C	35 min
kleine Kartoffeln	200°C	36 min
Möhren in Scheiben	200°C	36 min
gebratene Kartoffeln	200°C	75 min
tiefgefrorene Pommes frites für den Ofen	200°C	18 min

11. REZEPTE FÜR DEN HALOGEN-KONVETIONSOFEN

VORSPEISEN

RIPPCHEN MIT ORANGENMARINADE
Für 6 – 8 Personen
Marinade: 4 - 8 Stunden
Kochzeit: 20 – 25 min

Zutaten
750°g Rippchen

Für die Marinade:
2 Orangen
2 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Worcestershire-Sauce
1 Teelöffel Sojasauce
Pfeffer und Salz

Zubereitung
Schneiden Sie die Rippchen in Stücke, die leicht servierbar sind.
Zubereitung der Marinade: Schale der Orangen mit einer Reibe sehr fein über einer Pfanne abreiben. Beide Orangen auspressen und den Saft zusammen mit dem Honig, Zitronensaft, der Worcestershire-Sauce und Sojasauce ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze zum Kochen bringen. Regelmäßig umrühren, die Sauce mindestens 10 Minuten lang kochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Marinade über die Rippchen gießen. Abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den unteren Grillrost in die Glasschale einsetzen. Temperatur auf 200°C herunterschalten. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren, um die Rippchen damit beim Backen zu beträufeln. Die Rippchen auf den unteren Grillrost legen und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C senken und nochmals 10 bis 15 Minuten backen. Rippchen alle 5 Minuten mit der übrigen Marinade beträufeln.

KNOBLAUCHBROTE
Für 4 Personen
Kochzeit: 6-7 min.

Zutaten
1 französisches oder italienisches Brot
½ Tasse Butter, zimmerwarm

2 Esslöffel geriebener Parmesankäse
2 geschälte Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Zubereitung
Das Brot längs in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Butter, Parmesankäse, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit dieser Mischung bestreichen.
Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den unteren Grillrost in die Glasschale des Ofens legen. 4 bis 5 Brotscheiben direkt auf den Grillrost legen. Die Temperatur auf 220°C herunterschalten und das Brot 6 bis 7 Minuten lang backen, bis es goldbraun ist. Den Vorgang wiederholen, bis alle Brote gebacken sind.

GRILL-MARINADE
Zubereitungszeit: 4-6 min.

Zutaten
1/3 Tasse Apfelessig
3 Esslöffel braunen Zucker
3 Esslöffel Tomatensosse
3 Esslöffel Rübenkraut
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Verrühren Sie alle Zutaten miteinander. Stellen Sie danach die Marinade bei 160°C in den Halogen-Backofen und lassen diese 4-6 min. köcheln. Lassen Sie die Marinade etwas abkühlen, bevor Sie diese servieren.

GEBRATENES HUHN
Für 4 Personen
Kochzeit: 20 min. pro 250°g, für ein ganzes Huhn ca. 1 Stunde und 20 Minuten.

Zutaten:
1 Huhn

Dressing :
1 Esslöffel Butter
1 kleine Zwiebel, geschält und fein geschnitten
120°g Champignons, fein geschnitten
1,5 Tassen weiche Brotbrösel
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Teelöffel frischgeriebene Zitronenschale

eine Prise Majoran
eine Prise Muskatnuss
1 Ei

Zubereitung
Das gesamte Fett vom Huhn entfernen.
Butter schmelzen lassen, Zwiebel hinzufügen und 1 Minute lang frittieren lassen. Champignons dazugeben und 1 Minute lang mitbraten lassen. Brotbrösel, Salz, Pfeffer, Petersilie, geriebene Zitronenschale, Majoran, Muskatnuss und Ei dazugeben. Alles gut vermischen. Huhn mit dieser Mischung füllen. Huhn an der Außenseite mit Pfeffer und Salz einreiben. Ruhen lassen.
Den Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den unteren Grillrost in die Glasschale einsetzen. Temperatur auf 185°C herunterschalten. Huhn direkt auf den Grillrost legen und ca. 1 Stunde und 20 Minuten backen lassen, je nach Gewicht des Huhns. Wenn das Huhn zu schnell braun wird, können Sie es mit Alufolie abdecken.

GEGRILLTES STEAK
4 Personen
Kochzeit: blutig (bleu): 8-10 min
medium (saignant): 12 min
durchgebraten (bien cuit): 14 min

Zutaten
4 Steaks, ca. 2,5 cm dick
1 Teelöffel Pflanzenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung
Steaks mit Öl bestreichen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Moment lang ruhen lassen.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den hohen Grillrost in die Glasschale einsetzen. Die Hitze auf 240°C reduzieren. Die Steaks direkt auf den Grillrost legen. Mindestens 8 Minuten lang grillen oder bis die gewünschte Gare erreicht ist.

GEGRILLTE LAMMKEULE
8 Personen
Kochzeit: 1 Stunde und 40 Minuten

Zutaten:
Lammkeule von ungefähr 1 Kilo
2 Knoblauchzehen, geschält und zerquetscht
1 Esslöffel feingeschnittener Rosmarin oder ein Teelöffel getrockneter Rosmarin

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
Überschüssiges Fett von der Lammkeule entfernen. Das Fleisch mit Knoblauch und Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. Einen Moment lang ruhen lassen.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den hohen Grillrost in die Glasschale einsetzen. Temperatur auf 240°C herunterschalten. Die Lammkeule direkt auf den unteren Grillrost legen und 20 Minuten lang backen lassen. Temperatur auf 200°C herunterschalten, Lammkeule vollständig mit Alufolie abdecken und 80 Minuten lang weiterbacken.

GEGRILLTER THUNFISCH
4 Personen
marinieren: 30 min
Kochzeit: 8 min
Zutaten
4 Thunfischsteaks, jeweils ca. 2 cm dick und 180 g schwer

Marinade:
¼ Tasse Sojasauce
2 Esslöffel frischgepresster Zitronensaft
6 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten, auch die grünen Stengel
2 Teelöffel Pflanzenöl

Zubereitung
Zubereitung der Marinade: Sojasauce, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und Öl in eine flache Schale geben. Die Steaks in die Marinade legen und ein paar Mal umdrehen, sodass sie überall mit der Marinade bedeckt sind. Abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den hohen Grillrost in die Glasschüssel einsetzen. Temperatur auf 240°C herunterschalten, Steaks zusammen mit den Zwiebeln auf den Grillrost legen und 8 Minuten backen.
Anmerkung: Sie können auch Lachs statt Thunfisch verwenden.

GEGRILLTE RIESENGARNELEN (KING PRAWNS)
Für 4 Personen
Marinierzeit: 1 Stunde
Zubereitungszeit: 10-15 min.

Zutaten
700 Riesengarnelen

Für die Marinade:
1 kleine Zwiebel, geschält und kleingeschnitten
1 Teelöffel Sesamöl
2 Esslöffel Weisswein
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, geschält und kleingeschnitten
3 Esslöffel süsse Sojasosse

Schälen und reinigen Sie die Garnelen, aber entfernen Sie nicht die Schwanzflosse. Legen Sie die gereinigten Garnelen in eine gesonderte Schale.
Bereiten Sie nun die Marinade zu, indem Sie die Zwiebel, das Sesamöl, den Weisswein, den Zitronensaft, die Knoblauchzehe und die süsse Sojasosse miteinander vermengen. Legen Sie die Garnelen in die Marinade und lassen Sie diese eine Stunde im Kühlschrank ziehen.
Giessen Sie die Marinade von den Garnelen ab und fangen Sie diese in einer gesonderten Schale auf. Stellen Sie den Ofen auf 220°C und legen Sie die Scampi auf den obersten Grillrost in der Galsschale. Lassen Sie die Garnelen 10-15 min. im Ofen garen. In der Zwischenzeit können Sie die Marinade in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 5 min. köcheln lassen. Besprenkeln Sie die Garnelen kurz vor dem Servieren mit der Marinade.

CALZONE
Für 2 Personen
Zubereitungszeit: 20 min.

Zutaten
300g gekühlten Pizzateig
2 Köpfe Broccoli-Röschen
1/2 mittelgrosse Zwiebel, kleingeschnitten
225g italienische Salami in mundgerechten Stücken
1 Tasse Spaghettisosse
1 Tasse geraspelten Mozzarella oder Monterey-Jack-Käse
1 aufgeschlagenes Ei mit 1 Esslöffel Wasser

Legen Sie den Broccoli mit den Zwiebelstückchen und der italienischen Salami in eine Glasschale und wärmen Sie diese ca. 4 min. in der Mikrowelle auf. Sie können diese Zutaten auch etwas länger erwärmen, bis dass die Salami gar ist.
Rollen Sie den Teig auf einem eingeölten Backpapier aus. Der Teig muss so weit ausgerollt sein, dass Sie einen Kreis von 25 cm Durchmesser hieraus schneiden können. Legen Sie die zubereiteten Zutaten auf dem Teig und verteilen Sie die Sosse und den Käse darüber. Falten Sie den Teig in die Hälfte, so dass die Zutaten im Teig eingeschlossen sind. Drücken Sie die Ränder des Teigs gut aufeinander. Bestreichen Sie den Teig nun mit dem aufgeschlagenen Ei. Heben Sie die Pizza zusammen mit dem Backpapier an und legen Sie sie auf den untersten Backrost. Backen Sie die

Calzone 15 min. bei 195°C. Drehen Sie nun die Calzone um, bestreichen Sie diese nun auch auf der anderen Seite mit dem aufgeschlagenen Ei und backen Sie diese nochmals ca. 13 min. bis dass eine goldbraune Kruste entstanden ist. Schneiden Sie die Pizza in zwei Teile und servieren Sie sie.

GEMÜSE

POMMES FRITES
4 Personen
Kochzeit: 10 – 15 min

Zutaten:
- 4 große Kartoffeln, geschält und gewaschen

Zubereitung:
Dünne Pommes frites schneiden.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den niedrigen Grillrost in die Glasschale einsetzen. Die Pommes frites in einer Antihaftschale gleichmäßig verteilen. Falls gewünscht können Sie die Pommes frites noch mit ein bisschen Öl besprenkeln, damit sie besonders knusprig werden.
Temperatur auf 200°C herunterschalten und die Pommes frites 10 Minuten backen.

BLUMENKOHLGRATIN
4-6 Personen
Kochzeit: 15 – 20 min

Zutaten:
1 kleiner Blumenkohl
4 Esslöffel Butter oder Margarine
3 Esslöffel Mehl
1,5 Tassen Milch
¾ Tasse geriebener milder Cheddarkäse
Pfeffer und Salz nach Geschmack
½ Tasse frische Brotbrösel

Zubereitung
Blumenkohl putzen und in kleine Stücke schneiden. 5 Minuten lang in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und beiseite legen.
3 Esslöffel Butter oder Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Den Blumenkohl dazugeben und 1 Minute lang kochen lassen. Milch langsam hineingießen. Weiterrühren, bis die Sauce glatt und eingedickt ist. ½ Tasse geriebenen Käse dazugeben und so lange rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Sauce vom Feuer nehmen.
Die Brotbrösel, den übrigen Käse und die Butter vermischen.
Den Blumenkohl in eine Auflaufform legen. Käsesauce über den Blumenkohl gießen.

Mit der Brotbröselmischung bedecken.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den unteren Grillrost in die Glasschale einsetzen. Die Auflaufform auf den Grillrost stellen. Temperatur auf 165°C stellen und 15 – 20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

GEGRILLTES GEMÜSE

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 25-30 min.

Zutaten:
450 g Gemüse, wie z.B. süsse Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Kürbis, Zwiebeln, Tomaten, …
3 Esslöffel Pflanzenöl
1/2 Teelöffel Knoblauch
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Waschen und trocknen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Stücken von ca. 1 x 5 cm. Weiches Gemüse, wie z.B. Zwiebeln, Paprika usw. müssen nicht so lange garen, wie z.B. Kartoffeln oder Möhren. Wenn Sie also alles zu gleicher Zeit gar haben möchten, müssen Sie beim Kleinschneiden darauf achten, dass die Stücke vom Gemüse, welches härter ist, deutlich kleiner sind. Vermengen Sie das Öl mit dem Knoblauch, Pfeffer und Salz in einer abdeckbaren Schale. Fügen sie nun das Gemüse hinzu und decken Sie die Schale ab. Schütteln Sie nun das Gemüse in der Schale, so dass es gut mit den andern Zutaten vermengt wird.
Legen Sie den Metallrost in die Glasschale und verteilen Sie das Gemüse direkt auf dem Backofenrost Stellen Sie den Ofen auf 240°C. Lassen Sie das Gemüse 25-30 min. grillen.
TIP: Sie können das Gemüse auch gleichzeitig mit Braten garen.
Legen Sie das Gemüse zusammen mit dem Braten auf den untersten Rost des Backofens.

NACHSPEISEN

GEBACKENE ÄPFEL
4 Personen
Kochzeit: 25 – 35 Min

Zutaten:
4 große Äpfel
2 Esslöffel brauner Zucker
½ Tasse gemischte Trockenfrüchte, feingeschnitten
½ Tasse Wasser
Schlagsahne oder Vanillejoghurt

Zubereitung:
Das Gehäuse aus den ganzen Äpfeln ausstechen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen.
Den braunen Zucker mit den getrockneten Früchten vermischen. Äpfel mit der Mischung füllen. Den Boden der Auflaufform mit Wasser bedecken.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Den hohen Grillrost in die Glasschale einsetzen. Temperatur auf 220°C herunterschalten. Die Auflaufform auf den Grillrost stellen und die Äpfel 25-35 Minuten backen oder bis sie weich sind.
Äpfel mit Schlagsahne oder Vanillejoghurt servieren.

BROT- UND BUTTERPUDDING
4 Personen
Kochzeit: 30 min

Zutaten:
8 dünne Scheiben Weißbrot, ohne Kruste
4 Esslöffel Butter
½ Tasse Rosinen
2 Esslöffel brauner Zucker
2 Esslöffel weißer Zucker
2 Eier
2 Tassen Milch
1 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel brauner Zucker zur Verzierung

Zubereitung:
Jede Brotscheibe auf einer Seite mit Butter bestreichen. 4 Scheiben Brot diagonal in der Mitte durchschneiden. Die restlichen 4 Scheiben Brot in 4 gleiche Stück schneiden.
Die 4 diagonal halbierten Brotscheiben gegen die Seiten einer Auflaufform drücken. Die Hälfte der übrigen Scheiben auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Rosinen und den braunen Zucker auf dem Brot verteilen. Mit den übrigen Brotscheiben, Rosinen und braunem Zucker eine zweite Schicht machen.
Eier, weißen Zucker und Milch zu einem glatten Teig vermischen. Dies Mischung über dem Auflauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und 30 Minuten lang ruhen lassen.
Ofen 6 Minuten lang auf 250°C vorheizen.
Auflaufform mit Alufolie bedecken. Den unteren Grillrost in die Glasschale einsetzen. Die Temperatur auf 175°C herunterschalten. Den Auflauf direkt auf den Grillrost stellen und 30 Minuten lang backen.
Das Gebäck vor dem Servieren mit braunem Zucker besprenkeln.

MÄRCHEN-KÜCHLEIN

Für 12 Stück

Wir empfehlen Ihnen Papier-Backförmchen zu benutzen, die Sie auf ein flaches Backblech setzen können oder Sie können ein Backblech für Küchlein benutzen, welches folgende Abmessungen haben muss: 25 x 25 cm.

Zutaten:

125g weiche Butter
125g Kristallzucker
2 aufgeschlagene Eier
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
125g Mehl-Backpulvermischung
2 Esslöffel Milch

Lassen Sie den Backofen bei 210°C vorwärmen. Fetten Sie das Backblech ein oder setzen Sie die Papierförmchen auf das Backblech. Mixen Sie in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker zu einer hellen, luftigen Masse. Hierzu können Sie auch einen elektrischen Mixer oder Schneebesen benutzen. Fügen Sie das geschlagene Ei und das Vanille-Extrakt langsam hinzu.

Fügen Sie nun die Hälfte der Mehl-Backpulvermischung hinzu und mixen Sie die Zutaten gründlich. Danach fügen Sie die Milch und den Rest der Mehl-Backpulvermischung hinzu und mixen Sie das Ganze zu einer gleichmässigen Masse. Füllen Sie die Förmchen zur Hälfte mit dem Teig, denn Sie werden noch aufgehen. Lassen Sie die Küchlein 12 min. backen, bis dass diese goldbraun und aufgegangen sind. Lassen Sie die Küchlein ca. 10 abkühlen, bevor Sie diese aus den Förmchen nehmen.

3. MEDIDAS DE SEGURANÇA

Leia completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho :

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idades iguais ou superiores a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos desde que lhes tenham sido fornecidas as instruções adequadas para que possam usar o aparelho em segurança e que compreendam os perigos inerentes à utilização do aparelho.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção deste aparelho não devem ser efetuadas por crianças com idades inferiores a 8 anos ou sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Se o fio eléctrico estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência técnica ou por um técnico igualmente especializado, de modo a evitar acidentes.
- Atenção: o aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo ou com um comando separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e ambientes semelhantes, tais como:
  - cozinhas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e ambientes profissionais semelhantes.
  - quintas
  - quartos de hotel/motel e outros ambientes de

carácter residencial.
- quartos de hóspedes e semelhantes

- Coloque o interruptor sempre na posição Desligado antes de remover a ficha do forno da tomada.
- Nunca deixe o fio elétrico pendurado sobre a bancada da cozinha.
- Coloque o forno em segurança no centro da bancada da cozinha ou espaço de trabalho.
- Retire sempre a ficha do forno antes de substituí-la.
- As superfícies do forno estão quentes - tenha sempre a atenção às crianças presentes na cozinha.
- Coloque a tampa do forno de convecção de halogéneo antes de ligar o aparelho.
- Desligue sempre o forno antes de retirar a tampa e nunca coloque a tampa numa superfície sensível ao calor. Certifique-se de que a distância entre a tampa e o espaço de trabalho ou qualquer outra superfície é de, pelo menos, 5 cm. Não utilize o aparelho caso este apresente um fio elétrico danificado.
- Retire sempre a ficha da tomada e certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície estável antes de o limpar.
- Use ambas as mãos para mover o forno.
- Certifique-se de que a tampa não se molha.
- Aviso: Todas as superfícies de vidro do forno ficam muito quentes durante a sua utilização. Caso toque nessas superfícies antes de o forno arrefecer, queimar-se-á. Não toque no vidro do forno antes de este arrefecer.

4. UMA NOVA GERAÇÃO NA COZINHA

O forno de convecção de halogéneo é melhor do que os fornos de convecção tradicionais pelos seguintes motivos:
O forno de convecção de halogéneo é feito em vidro e não metal, para que possa ver claramente todos os lados dos alimentos que está a cozinhar.
O forno de convecção de halogéneo combina uma taça redonda no ventilador, na tampa, para que o ar aquecido flua sobre os alimentos, em conjunto com o rebordo da taça, movimentando-se novamente na direção do ventilador. Isto cria um fluxo semelhante a um tornado em constante movimento, sendo que o ar atinge temperaturas muito elevadas cozinhando e tostando a comida de forma rápida e concisa.
O forno de convecção de halogéneo utiliza prateleiras de cozedura onde os alimentos podem ser preparados de uma só vez, em dois níveis diferentes. Além disso, as gorduras e os óleos são expelidos pela grelha aquando da preparação de carne, aves ou peixe na prateleira inferior. Desta forma, pode preparar as suas refeições com menos gordura e mais nutrição.

5. CARACTERÍSTICAS

10 APARELHOS NUM SÓ:
Forno normal – Grelhador – Forno de assar – Fritadeira - Micro-ondas – Forno de convecção - Torradeira - Frigideira elétrica - Espeto para assar - Vaporizador elétrico

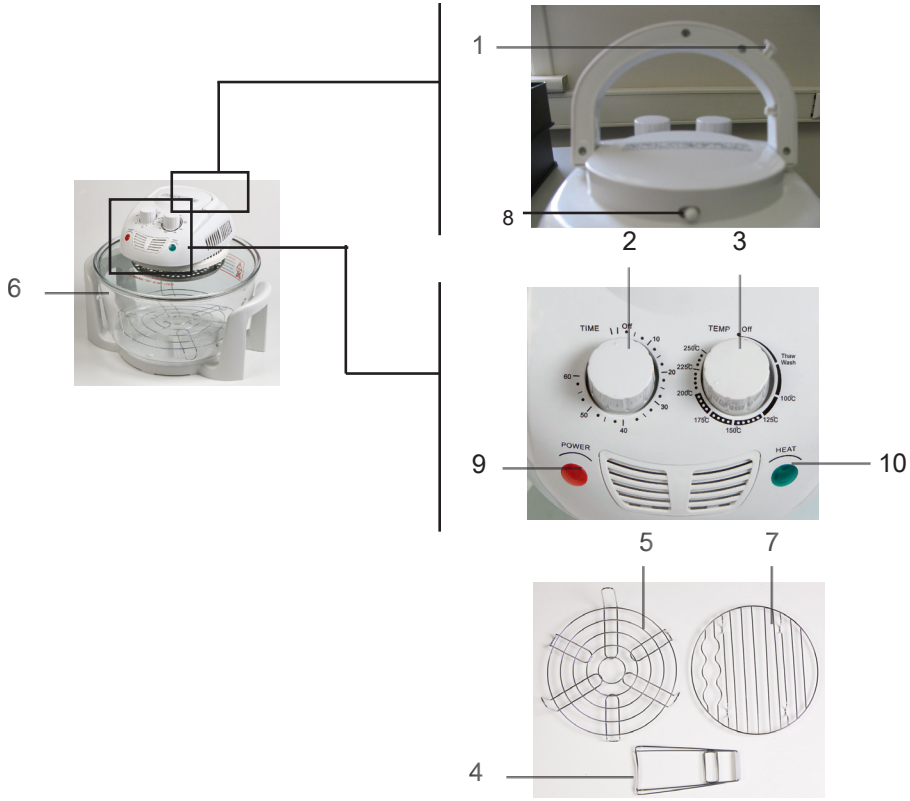
COZINHE DE OITO FORMAS:
Estufados – Assados – Cozidos – Grelhados – Churrascos - Cozidos sem água - Fritos sem óleo – A vapor

6. UM ESTILO DE VIDA MAIS SAUDÁVEL

Com o forno de convecção de halogéneo cozinha sempre com ar quente (assados) e com os alimentos sobre uma grelha em metal. Desta forma, o uso de gordura é reduzido até ao mínimo o que conduz ao consumo de menos calorias, menos gordura e menos colesterol, ou seja, obtém um estilo de vida mais saudável. Vai descobrir que com o uso do forno de convecção de halogéneo deixa de ser necessário adicionar gordura, óleo, manteiga ou margarina à maioria das receitas.

7. COMO UTILIZAR O SEU FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉNEO

1. Pega de segurança para ligar/desligar
2. Temporizador
3. Termóstato
4. Pinça para a remoção das grelhas de metal
5. Grelha de grelhar superior
6. Recipiente de vidro
7. Grelha para grelhar inferior
8. Botão de segurança
9. Botão de ativação
10. Botão de aquecimento



8. ANTES DE COZINHAR

PREPARE O SEU FORNO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
O forno de convecção de halogéneo deve ser pré-aquecido antes de ser utilizado pela primeira vez.
Enquanto prepara o forno de acordo com as instruções abaixo, o mesmo libertará um ligeiro odor a queimado. Isso significa que o forno está a queimar lubrificantes excessivos dos seus elementos de aquecimento. Isto não é prejudicial para si ou para o seu forno.

EXECUTE OS PASSOS SEGUINTES...
Passe uma esponja húmida pelo recipiente de vidro
Coloque a tampa no forno
Defina o temporizador para 5 minutos
Ajuste o termóstato a 250ºC e ligue o forno premindo o botão de segurança e colocando a pega na posição horizontal. Quando a pega se encontrar na posição vertical, o forno deve ser desligado.
Depois de o temporizador desligar o forno, deixe-o arrefecer durante 5 minutos.
Passe uma esponja húmida pelo recipiente de vidro uma segunda vez.

FUNCIONAMENTO
Coloque a grelha de metal inferior no recipiente de vidro do forno de convecção de halogéneo.
Introduza os alimentos diretamente na grelha, exceto quando indicado o contrário.
Coloque a tampa no forno.
Pressione o botão de segurança e empurre a pega para baixo de forma a ligar o forno.
Ajuste o termóstato na temperatura desejada.
Ajuste o temporizador com o tempo desejado.
NOTA: Utilize a grelha inferior para todas as receitas, exceto quando mencionado o contrário.

9. COMO LIMPAR O SEU FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉNEO

Retire a ficha do forno de convecção de halogéneo da tomada e deixe arrefecer.
Utilize uma esponja ou pano com um detergente suave e água quente para lavar o recipiente de vidro.
Enxague bem para remover a totalidade do detergente.
Nota: Nunca mergulhe a tampa em qualquer tipo de líquido.
Limpe a tampa e o recipiente do ventilador com um pano ou esponja húmida embebida em detergente suave.

AUTO-LIMPEZA DO RECIPIENTE DE VIDRO
Pode utilizar o aparelho para limpar o recipiente de vidro. Encha o recipiente com cerca de 4 cm de água quente.
NOTA: NÃO UTILIZE MAIS DE 4 CM DE ÁGUA.
Adicione um pouco de detergente suave.
Volte a colocar a tampa e insira a ficha na tomada.
Ajuste o controlo de aquecimento na posição "lavagem" e ajuste o temporizador para 10 minutos. Pressione o botão de segurança e empurre a pega para baixo. Isto irá iniciar o seu aparelho (a circulação de ar quente cria uma ação turbo que ajuda a remover os resíduos persistentes da taça).
Após a conclusão da lavagem, enxague a taça com água quente para remover quaisquer vestígios de detergente.

LEMBRE-SE...
Retire a ficha do forno de convecção de halogéneo da tomada antes de limpar a tampa.
Deixe que o forno de convecção de halogéneo arrefeça antes de limpar o aparelho.
Nunca mergulhe a tampa em água.
Certifique-se de que a unidade de ventilação permanece seca.

10. CONSELHOS CULINÁRIOS

SEMPRE QUE POSSÍVEL, COLOQUE OS ALIMENTOS DIRETAMENTE NA GRELHA DE METAL
Ao cozinhar numa grelha de metal, o ar quente circula livremente em redor dos alimentos para que sejam preparados de forma rápida e uniforme sem os virar.

PREPARE UMA REFEIÇÃO COMPLETA DE UMA SÓ VEZ
Através da utilização de dois níveis é possível preparar uma refeição completa de uma só vez. Não se esqueça que o tempo de preparação depende do tipo de alimentos e do respetivo peso. Pense antecipadamente. Coloque os alimentos que necessitam de cozinhar durante mais tempo na grelha inferior. Mais tarde, durante o processo de preparação, coloque os restantes alimentos na grelha superior. A sua refeição completa com carne, batatas e legumes pode ser agora cozinhada em simultâneo, sendo possível ter tudo pronto ao mesmo tempo.

MANTENHA OS ALIMENTOS ESTALADIÇOS
Depois de os alimentos serem preparados, baixe o nível do termóstato. Os seus alimentos permanecerão quentes e estaladiços.

AJUSTE DE RECEITAS
Sempre que utilizar receitas elaboradas para fornos convencionais, regra geral a temperatura permanece a mesma, mas o tempo de cozedura é inferior.

Utilize os tempos de cozedura das receitas deste livro como orientação. Terá que calcular se a sua carne é mais pesada ou mais leve do que o peso indicado na receita, e ajustar o tempo de cozedura em conformidade. Aconselhamos que ao utilizar o forno de convecção de halogéneo pela primeira vez, utilize também um termómetro específico para carne. Verifique o desenvolvimento dos alimentos através do recipiente de vidro. Depressa conseguirá ajustar as suas receitas preferidas ao forno de convecção de halogéneo.

PRÉ-AQUECIMENTO DO SEU FORNO DE CONVECÇÃO DE HALOGÉNEO
Aqueça o seu forno durante seis (6) minutos a cerca de 250ºC antes de começar a cozinhar.

TEMPO DE COZEDURA
OS TEMPOS DE COZEDURA INDICADOS NESTE LIVRO DE RECEITAS DEPENDEM DO VOLUME, PESO E MASSA DOS ALIMENTOS OU DO QUÃO ESTALADIÇOS DESEJA OS ALIMENTOS.

	TEMPERATURA	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Frango + 1,5 kg	200 °C	70 min
Rosbife + 1 kg	180°C	75 min
Posta de bacalhau + 150g	200°C	24 min
Bife de frango + 350g	190°C	20 min
Pimentos em metades	200°C	35 min
Batatas pequenas	200°C	36 min
Cenouras às rodelas	200°C	36 min
Batatas cozinhadas	200°C	75 min
Batatas congeladas pré-fritas	200°C	18 min

11. RECEITAS

ENTRADAS

ENTRECOSTO MARINADO COM LARANJA
Para 6 – 8 pessoas
Marinada: 4 - 8 horas
Tempo de cozedura: 20 – 25 min.

Ingredientes
750g de entrecosto às tiras

Para a marinada:
2 laranjas
2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de sopa de molho Worcestershire (molho inglês)
1 colher de chá de molho de soja
pimenta e sal

Preparação
Corte o entrecosto às tiras para serem mais fáceis de servir.
Prepare a marinada: Raspe a casca das laranjas fina para dentro de um tacho. Esprema ambas as laranjas e coloque o sumo no tacho juntamente com o mel, o sumo de limão, o molho de Worcestershire e o molho de soja. Leve ao lume. Mexa regularmente e deixe o molho cozinhar durante 10 min. Retire o tacho do calor e deixe arrefecer.
Verta a marinada sobre as tiras de entrecosto. Cubra-as e coloque-as no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas.
Aqueça o forno a 250ºC durante 6 min.
Coloque a grelha inferior no recipiente de vidro. Diminua a temperatura para 200ºC. Retire as tiras de entrecosto da marinada e deixe-as escorrer. Guarde o molho da marinada para poder depois espalhá-lo sobre as tiras de entrecosto durante a sua cozedura. Coloque as tiras de entrecosto na grelha inferior e confecione durante 10 min. Diminua a temperatura até 180ºC e volte a confecionar durante mais 10 a 15 min. Espalhe o molho da marinada sobre as tiras de entrecosto a cada 5 min.

PRATOS PRINCIPAIS

FRANGO ASSADO
Para 4 pessoas
Tempo de cozedura: 20 min. por 250 g ou cerca de 1h e 20 min. para um frango inteiro

Ingredientes:
1 frango

Molho:
1 colher de sopa de manteiga
1 pequena cebola descascada e cortada
120 g de cogumelos cortados aos bocadinhos fininhos
1,5 saco de pão ralado suave
1 colher de sopa de salsa picada

1 colher de chá de raspa de limão fresco
uma pitada de manjerona
uma pitada de noz-moscada
1 ovo

Preparação
Retire toda a gordura do frango.
Derreta a manteiga, adicione a cebola e deixe fritar durante 1 min. Adicione os cogumelos e deixo-os fritar durante 1 min. Adicione o pão ralado, sal, pimenta, salsa, raspa de limão, manjerona, a noz-moscada e o ovo. Mexa tudo muito bem. Introduza este recheio no frango. Espalhe sal e pimenta na parte exterior do frango. Deixe repousar.
Aqueça o forno a 250ºC durante 6 min.
Coloque a grelha inferior no recipiente de vidro. Diminua a temperatura para 185ºC. Coloque o frango diretamente na grelha e deixe-o assar durante 1 hora e 20 min., dependendo do peso do frango. Se o frango tostar muito rapidamente, cubra-o com papel de alumínio.

ATUM GRELHADO
4 pessoas
Marinada: 30 min.
Tempo de cozedura: 8 min.

Ingredientes
4 bifes de atum com cerca de 2 cm de espessura e 180 g cada

Marinada:
¼ de copo com molho de soja
2 colheres de sopa de sumo de limão fresco
6 cebolinhos cortados aos bocadinhos finos, incluindo a parte verde
2 colheres de chá de óleo vegetal

Preparação
Prepare a marinada: coloque o molho de soja, os cebolinhos e o óleo num prato raso. Coloque os bifes de marinada e vire-os algumas vezes para que possam ficar cobertos com o molho. Coloque-os no frigorífico cobertos durante 30 minutos.
Aqueça o forno a 250ºC durante 6 min.
Coloque a grelha superior no recipiente de vidro. Reduza a temperatura para 240ºC, coloque os bifes em conjunto com o cebolinho na grelha e deixe confecionar durante 8 min.

Nota: também pode utilizar salmão em vez de atum.

VEGETAIS

VEGETAIS ASSADOS
4 pessoas
Tempo de preparação: entre 25 e 30 minutos

Ingredientes:
450 g de legumes, como batata-doce, beringela, curgete, abóbora amarela, cebolas, tomates
3 colheres de sopa de óleo vegetal
½ colher de chá de alho
Sal e pimenta a gosto

Lave e seque os legumes. Corte-os em cubos de 1 x 5 cm. Os legumes suaves como pimentos, cebolas, etc. levam menos tempo a preparar do que os legumes sólidos como batatas, cenouras... Se desejar confecionar tudo ao mesmo tempo, terá que prestar atenção à espessura dos cubos de acordo com o tempo de cozedura. Misture o óleo com o alho, pimenta e sal numa taça com tampa. Adicione os cubos de vegetais e cubra o recipiente. Agite os vegetais firmemente no interior do recipiente.
Coloque a grelha de metal no recipiente de vidro. Coloque os legumes diretamente sobre a grelha. Ajuste o forno a 240ºC e deixe assar durante 25 a 30 minutos.
Dica: Pode preparar os vegetais em simultâneo com um assado de carne.
Coloque os legumes diretamente na grelha inferior em conjunto com a carne.

SOBREMESAS

BOLINHOS DE ENCANTAR
12 unidades
Para obter o melhor resultado, aconselhamos que utilize formas de papel para bolos que deverá colocar num tabuleiro para bolos para que fiquem numa superfície plana. Pode também utilizar uma forma de bolos que se ajuste ao fundo do seu forno de halogéneo. As dimensões necessárias são 25 x 25 cm.

Ingredientes
125 g de manteiga suave
125 g de açúcar granulado fino
2 ovos batidos
1 colher de chá de extrato de baunilha
125 g de farinha com fermento
2 colheres de sopa de leite

Aqueça o forno a 210ºC. Barre a forma para bolos ou coloque as formas de papel no tabuleiro. Misture a manteiga com o açúcar numa taça até obter uma massa areada e clara. Pode usar a batedeira elétrica ou uma colher grande de madeira.

Adicione lentamente os ovos batidos à massa e depois adicione extrato de baunilha. Insira metade da farinha com fermento e misture bem. Adicione o leite e a restante farinha, e misture tudo até obter uma massa suave e uniforme.
Introduza a mistura nos moldes até metade, visto que os bolinhos hão-de crescer. Coloque a massa na forma e deixe cozer durante 12 minutos até o bolo crescer e ficar alourado. Deixe arrefecer durante 10 minutos antes de o retirar da forma.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : CO2

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Houder kom	CO2-BASE		10,00 €	
Glazen kom	CO2-BOWL		15,00 €	
Grillrek hoog	CO2-HR		7,00 €	
Grillrek laag	CO2-LR		6,00 €	
Deksel met verwarming-selement	CO2-M		18,00 €	
Snoer	CO2-PC		5,00 €	
Tang	CO2-T		6,00 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : CO2

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Porte récipient	CO2-BASE		10,00 €	
Récipient en ver	CO2-BOWL		15,00 €	
Grille haute	CO2-HR		7,00 €	
Grille inférieure	CO2-LR		6,00 €	
Couvercle avec thermostat	CO2-M		18,00 €	
Pince	CO2-T		6,00 €	
Cordon	CO2-PC		5,00 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : CO2

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Glasschale behälter	CO2-BASE		10,00 €	
Glasschale	CO2-BOWL		15,00 €	
Oben Grille	CO2-HR		7,00 €	
Unter Grille	CO2-LR		6,00 €	
Deckel mit Thermostat	CO2-M		18,00 €	
Kabel	CO2-PC		5,00 €	
Zange	CO2-T		6,00 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

FORMULÁRIO DE ENCOMENDA

Preencha o formulário e envie por correio para o endereço do serviço ao cliente:

FGM Lda.
Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal
Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70

Receberá uma factura com os dados de pagamento

	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
TIGELA DE VIDRO DE BASE CO2-BASE		€ 10.00	
RECIPIENTE DE VIDRO CO2-BOWL		€ 15.00	
GRELHA DE GRELHAR SUPERIOR CO2-HR		€ 7.00	
GRELHA PARA GRELHAR INFERIOR CO2-LR		€ 6.00	
TAMPA CO2-M		€ 18.00	
FIO ELÉTRICO CO2-PC		€ 5.00	
PINÇA PARA A REMOÇÃO DAS GRELHAS DE METAL CO2-T		€ 6.00	
		PREÇO TOTAL	

NOME .....

MORADA: .....

.....

TEL. : .....

DATA+ ASSINATURA:

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

CO2